

LEVURES SÉLECTIONNÉES
EUGENE GERMAIN
AIX-EN-PROVENCE

51^e ANNÉE. — N° 3

DIMANCHE 21 JANVIER 1934.

TOME CI

LE

PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC "Le Messager agricole du Midi" et "Le Progrès agricole"

Publié sous la direction de

L. DEGRULLY et L. RAVAZ 2 JAN. 1934

Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Propriétaires-Viticulteurs

Avec le concours de MM. les Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

SECRÉTAIRE DE LA RÉDACTION : **Paul DEGRULLY**

Professeur à l'Ecole d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun
publie des Planches coloriées hors texte.

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, 45 fr. — Pays étrangers, 75 fr.

Le Numéro : 1 franc

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les Abonnements
et les Annonces

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
rue Albisson, 1, à MONTPELLIER

Chèque postal 786 Montpellier. Téléph. 30-53.

L'Engrais "MACROGÈNE"

Rendements très augmentés, parfois doublés

Reg. Com. Aix 1344.

Usine à MÈZE (Hérault)

EUGENE GERMAIN. à AIX-EN-PROVENCE.

SPECIALITÉS ŒNOLOGIQUES

Examen gratuit des Échantillons de Vin

pour Traitements Préventifs et Licites des

MALADIES DES VINS

Eugène GERMAIN

Chimiste-agronome, Expert près les Tribunaux

AIX-EN-PROVENCE

Reg. Com. 1244

nam

La page d'Ulysse Fabre

NOS INSTRUMENTS SPÉCIAUX POUR LA VITICULTURE

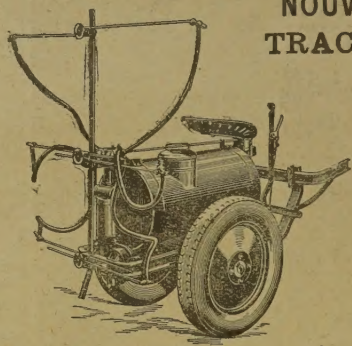


Pulvérisateur à dos

" SANS RIVAL "

le plus robuste, le mieux construit

NOUVEAUX PULVÉRISATEURS A TRACTION **" VENTOUX "**



MACHINES A GREFFER Système **" VIEUX "**

Harnais viticoles **" FABRE "**

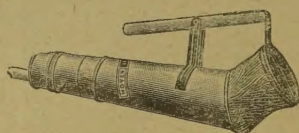
SOUFFLETS A VIGNE TOUS MODÈLES

Pour les premiers soufages

Employez notre soufflet à une main

" UNIC "

qui remplace avantageusement la
Boîte à soufrer



En vente chez les Quincailliers et Marchands de Machines Agricoles
Renseignements et Catalogues gratuits sur demande aux :

ETABLISSEMENTS

ULYSSE FABRE
VAISON-LA-ROMAINE (VAUCLUSE - FRANCE).

Comme le lion

est le roi des animaux

I'AMMONITRE GRANULÉ

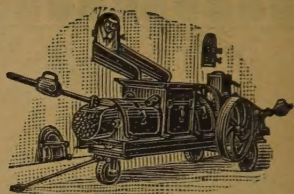
est le roi
des engrais



PERA FRERES

FLORENSAC (Hérault)

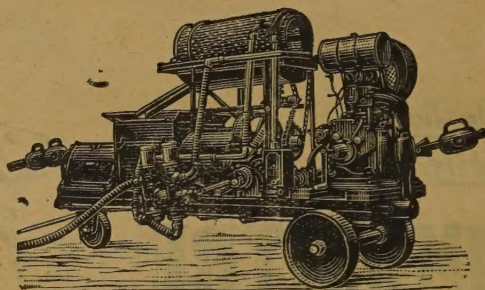
FRANCE



Déposée France et Etranger

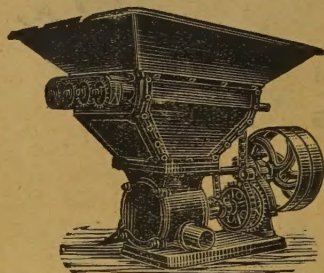
Matériel Vinicole Moderne

Demandez
Catalogue
N° 4-30

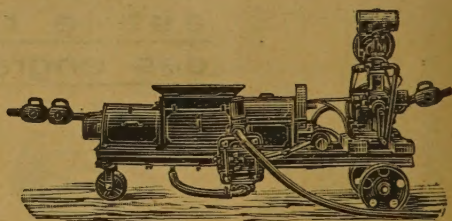


Demandez
Catalogue
N° 4-30

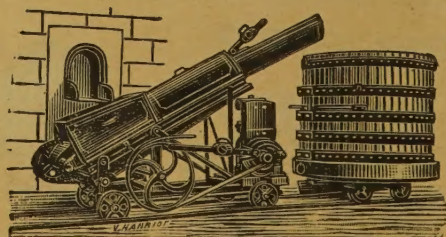
Moto-Presse avec Pompe et Débourbeur



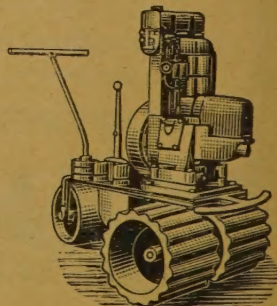
Fouloirs-Pompes



Moto-Presse avec Pompe



Compresseur-Élévateur de marc cuvé
spécial pour presse hydraulique



Tasseur
de marcs en alios

les engrais
AZOTÉS
augmentent
la **QUANTITÉ**
et la **QUALITÉ**
des récoltes.



SULFATE D'AMMONIAQUE
NITRATE DE CHAUX
AMMONITRATES
NITRATE DE SOUDE
CIANAMIDE
POTAZOTE
NITROPOTASSE

**SYNDICAT PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE
DES ENGRAIS AZOTÉS**

4, Rue de l'Herberie, Montpellier

VAINCRE LE DORYPHORE
TRAITER LES ARBRES FRUITIERS
POUR SAUVER LES VIGNES
LUTTER CONTRE LES ENNEMIS DES CULTURES

Il faut des appareils simples, robustes, durables et capables de traitements énergiques

M. HERTZOG

INGENIEUR A. & M.

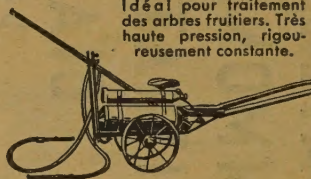
ET C^{ie}

JONZAC

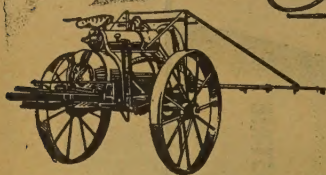
CHARENTE INFERIEURE



Marjos. Très gros rendement. Selon les cas, traite de 2 à 5 rangs à la fois.



Fruijoli.
Idéal pour traitement des arbres fruitiers. Très haute pression, rigoureuse constante.



Prairial. Tous les modèles pour lutte contre le Doryphore, les mauvaises herbes, etc.

Pieuvre. Spécialement conçue pour lutte ultra-rapide et d'efficacité certaine contre le Doryphore.



Pieuvre.
Tubulures appropriées à chaque genre de plantation. Se fait pour arbres fruitiers.

Eymbé. La soufreuse la mieux conçue, la plus puissante pour vignes et cultures à plat.



ont prouvé que dans tous les cas ils ont une solution nettement appropriée au problème posé, et non un pis aller ou une solution passe partout ne donnant que des résultats désastreux.

Société des Etablissements

BERTON & SICARD

Fournitures Agricoles & Industrielles

AVIGNON

Téléph. { 24
38

Succursales : PONT-ST-ESPRIT, CARPENTRAS, CAVAILLON, APT

Le « PALISSAGE » du vignoble sur piquets fer et fils galvanisés entre les mains d'un bon ouvrier, permet d'obtenir régulièrement de beaux fruits et de bonne conservation, en ne sacrifiant jamais, par une taille convenable, la qualité à la quantité.

Dans les années sèches, en favorisant la culture superficielle qui maintient l'humidité dans le sol.

Dans les années humides, en rendant plus faciles et plus efficaces les traitements contre le mildiou et les autres maladies.

En tout temps, en permettant de donner au vignoble plus d'air, de lumière et de propreté tout en protégeant contre le vent.

Le palissage doit être considéré comme l'auxiliaire indispensable d'une culture rationnelle.

Fournitures très rapides et soignées de :

FILS GALVANISÉS 1^{re} qualité

PIQUETS FER très résistants

CORNIÈRES et T percés ou encochés

Soit directement d'Usines - soit des magasins d'Avignon ou des Succursales

Demander : Notices - Renseignements - Références
et Conditions de paiement
au SIÈGE SOCIAL à AVIGNON



SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES

Industriels et Viticoles

Société anonyme au capital de 3.900.000 francs

Usine à **BEAUCAIRE** (Gard)

Siège social : 47, Boulevard St-Michel - **PARIS** (V^e)

R. du C. Paris N° 45.079.

Produits "SPIC"

Traitements d'Hiver de la Vigne

CONTRE APOPLEXIE (MALADIE DE L'ESCA), PYRALE

CONTRE LA FUMAGINE

Pyralumnoï

Le seul produit à base de sels arsenico-aluminiques ;

Le seul produit à efficacité prolongée à action durable

Notice et Renseignements sur demande

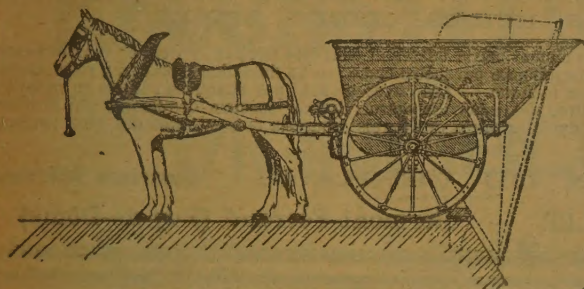
ENGRAIS VITAM

Le seul assurant une NOURRITURE RATIONNELLE et INTENSIVE
de la plante, à base de produits FERTILISANTS DE PREMIERE VALEUR et D'AGENTS CATALYSEURS.

Notice et Renseignements sur demande

S'adresser aux agents locaux ou directement à Beaucaire (Gard), ou à M. P. BALLARD
Directeur Technique de la S. P. C. I. V., 7, rue Collot, Montpellier.

Viticulteurs,



Ne passez pas vos commandes pour haquets à sulfater et pastières à vendanges sans consulter la Maison

F. ROBERT

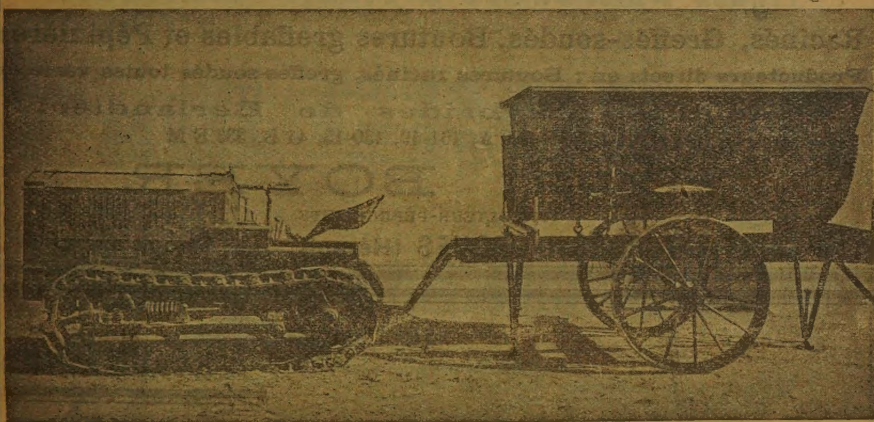
INGÉNIEUR-CONSTRUCTEUR

12, rue Elle-de-Beaumont

ALGER

Tombereau métallique
à basculement mécanique
sans choc à relevage automatique
Inusable et Indestructible

Indispensable à toute Exploitation Agricole et Viticole



Remorque à benne basculant sur les côtes pour tracteurs de toutes marques Système F.ROBERT. Se fait en 2000, 3000 et 4000 litres. En enlevant la benne et en la remplaçant par un platelage en bois, on a une remorque pour tous usages. — Pour tous renseignements, s'adresser à :

M. SIGALA, représentant, à LA LIVINIÈRE (Hérault)

DES L'AUTOMNE

TRAITEZ VOS VIGNES au PYRALT.

PARALLES
COUPÉ-MORTES
DESSECHES
VERGILLES

Maximum de Rendement
Minimum de Frais

O'est votre Intérêt !

Trattement spécial pour chaque cas particulier. Plusieurs milliers d'hectares traités chaque année avec succès.

Pour tous Renseignements techniques sur le

Pyraltage-Néo-Cultural

s'adresser aux Etablissements

DOCOR-GRAZAILLE, à Carcassonne.

Fluatacion des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatacion peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluat insignifiante par mètre carré. — La fluatacion donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui préviennent les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

SUPPRESSION DU VERRAGE

Nombreuses Références

J. TEISSET-KESSLER -- Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

Vignes Américaines & Franco-Américaines

Racinés, Greffés-soudés, Boutures greffables et Pépinières

Producteurs directs en : Boutures racinés, greffés-soudés toutes variétés

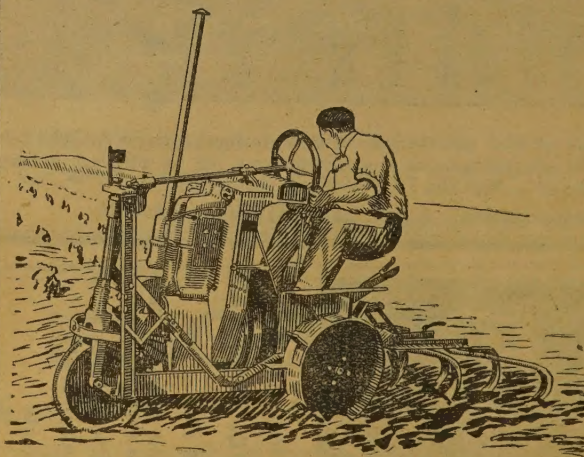
Spécialité d'Hybrides de Berlandieri

34 E M, 157-11, 420 A, 161-49, 150-15, 41 B, 333 E M

HENRI BOYER

VITICULTEUR-PÉPINIÉRISTE

à SAINT-GEORGES-D'ORQUES (Hérault) — Téléphone n° 3



Travailler vite

à peu de frais...

dans vignes

à 1 m. 25, 1 m. 50, 1 m. 75

s'obtient

en toute satisfaction

avec

le tracteur PECH

5 CV ou 8 CV

Demander notices, démonstrations, prix à :

G. JOULIA, Construteur -- 6, Avenue Anatole-France -- NARBONNE

Téléphone 605

RECONSTITUTION

DES

VIGNOBLES

:: Vignes Américaines ::

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

Paul GROS & C^{ie}

ROYAN

(Charente-Inférieure)

ALGER

(18, avenue Pasteur)



plus doux...

Vous manœuvrerez sans fatigue le pulvérisateur

EUROPÉEN

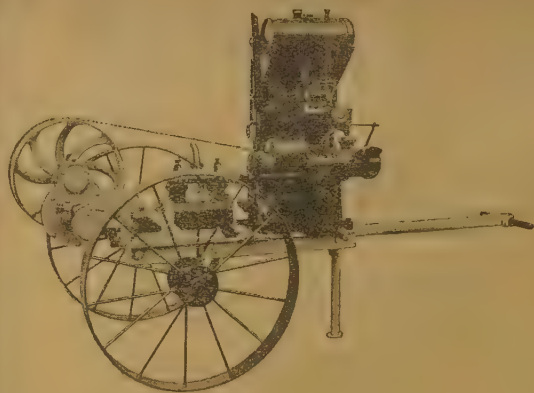
qui doit à un mécanisme de précision un fonctionnement puissant et sans à coups pour un effort de pompage minimum.

Demandez catalogue et liste des agents.

Tous les pulvérisateurs "Européen" sont munis du véritable jet "Gobet" à hélice, donnant la pulvérisation la plus fine, la plus régulière, la plus pénétrante.

ET P. BERTHOUD

BELLEVILLE SUR
SAÔNE (RHONE)



MODELE

SUR

GRANDES ROUES

permettant l'accrochage

derrière

une charrette

PAIX :

3.800 francs

UNE MINUTE pour charger un
appareil à sulfater à bât avec le

“ Motosulfatage MAV ”

LE PREMIER DES MOTOPOMPES DE CHARGEMENT

Lucien BETEILLE Constructeur-Breveté

91, Avenue de Belfort — BÉZIERS

MODÈLE

SUR

PETITES ROUES

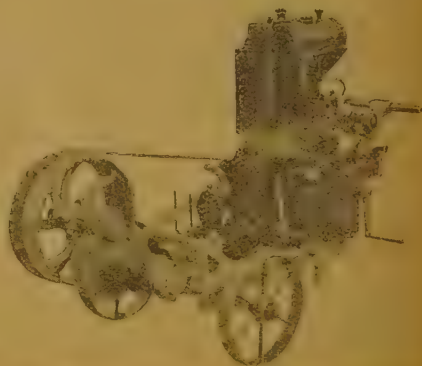
permettant de le mettre

sur le talon

de la charrette

PRIX :

3.500 francs



PYRALMORE

C O N C E N T R É



Complexe arséno-anthracénique biliaire

10 ANS DE SUCCÈS -- 2 ANS DE TRIOMPHE

.....« 60 o/o de Pyrales détruites avec les anciens pyralicides
— plus de 80 o/o de chenilles mortes avec le « PYRALMORE concentré »,
solution arséno-anthracénique biliaire. La supériorité d'efficacité s'observe plus
accentuée encore contre la fumagine ». **Docteur HUBERT-LAMOTHE.**

.....« Pour être au maximum efficace contre pyrale, cochyliis,
fumagine, esca. l'insecticide d'hiver devra être préparé et garanti suivant la
formule arséno-anthracénique biliaire ». **ANALUSYS.**

SINFRA-PYRALMORE
≡ **BÉZIERS** ≡

les plus hauts rendements

avec



VIGOR

l'engrais qui paie

parce qu'il est fabriqué scientifiquement, avec des matières premières choisies, selon les méthodes spéciales de

LA LITTORALE

BÉZIERS

...il faut
aider
vos terres
avec l'

le soleil ne suffit pas.

Pub. R. L. Dupuy

HUMATINE
engrais de fermentation **EBEC 2P**

Elles vous le
rendront au centuple,
en abondance et en qualité
incomparable.

Anciens Etablissements F. BÉCHARD

**cie méditerranéenne
de produits chimiques**

MONTPELLIER



LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

P. Degruilly. — CHRONIQUE. — La situation du marché des vins ; — Le blé sous le régime de l'économie dirigée ; — La loi tendant au rétablissement de l'équilibre budgétaire et sa répercussion sur l'exploitation agricole	53
P.-L. Rothery. — Les drainages verticaux	57
A. Blanc. — Une tarification désirable dans les réseaux ruraux	60
Ed. Zacharewicz. — Culture du prunier	63
A. Couzinet. — Dans l'état actuel de notre législation	64
INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DES SOCIÉTÉS AGRICOLES. — 16 ^e Congrès international d'agriculture. — Concours régional agricole de Toulouse.	
• — Ligue nationale de propagande pour le vin de France. — Foire de Bordeaux	71
Bulletin commercial. — Observations météorologiques	

CHRONIQUE

La situation du marché des vins

La presse vinicole est unanime à reconnaître que la situation du marché des vins, sans être très brillante, est loin d'être critique et les disponibilités devraient être, semble-t-il, aisément absorbées — à ne s'en rapporter qu'aux probabilités étayées sur le passé.

La consommation taxée de la dernière campagne s'est élevée à 48.935.000 hectolitres pour un prix moyen de 120 fr. 90, et il est permis tout d'abord de supputer qu'à ce niveau, — si, d'une part, les indices des prix de détail restent sensiblement les mêmes, et si, d'autre part, le pouvoir d'achat des consommateurs n'est pas réduit par les conjonctures économiques, — le même chiffre pourra être ramené d'ici octobre prochain, voire même dépassé.

La « saturation » du marché n'est, en effet, pas atteinte ! N'avons-nous pas, en 1925-1926, enregistré, avec un prix plus faible, il est vrai, 53.639.120 hectolitres ?

Ajoutez à cela l'augmentation certaine de la consommation en franchise (19.470.000 hectolitres y compris les déchets en 1933) résultant de la restriction du droit de fabriquer des piquettes ; la distillation obligatoire, — ou volontaire — des vins impropres à la consommation ; l'accroissement des exportations à la suite surtout de la réouverture du marché des Etats-Unis d'Amérique, et comme l'indique la *Revue des boissons*, dans son numéro du 23 décembre 1933, il est

très] probable que nous pourrions constater bientôt une hausse de quelques points.

En attendant, il nous reste à espérer que l'indice des prix de détail, qui oscille à ce jour autour de 491, ne se relève pas exagérément et que la Loterie nationale ne vide pas à fond toutes les escarcelles !

A titre documentaire, ci-dessous le mouvement des prix du vin des dernières campagnes, avec en regard la consommation taxée et les indices économiques de détail. (*Statistique générale de la France* : juillet 1914 = 100).

Campagnes	Prix moyen sur les marchés du Midi	Consommation taxée	Indices des prix de détail (1914 = 100)
1924-1925.	54.92	50.357.721	424.72
1925-1926.	84.17	53.659.120	533.66
1926-1927.	211	44.148.802	536.5
1927-1928.	171.58	44.411.825	549
1928-1929.	132.75	46.177.393	611
1929-1930.	92.25	49.908.489	613.6
1930-1931.	155	48.266.946	611
1931-1932.	95	49.040.253	536
1932-1933.	120.9	48.935.000	491

Le blé sous le régime de l'économie dirigée

Lois du 10 juillet et du 28 décembre 1933

Dans le but de réprimer les abus criants de la spéculation sur les blés, la loi du 10 juillet 1933 (1) a décidé de fixer les cours du blé durant la période qui s'étend du 15 juillet 1933 au 15 juillet 1934.

Le « prix minimum » de base est de 115 fr. par quintal métrique réalisant un poids spécifique au moins égal à 76 kg l'hectolitre. Une majoration de 1 fr. 50 par quintal et par mois est applicable automatiquement à partir du 1^{er} septembre.

Il est formellement interdit à tout acheteur de blé destiné à la fabrication de la farine panifiable d'offrir ou de payer un prix d'achat inférieur à celui fixé par la loi ou les décrets subséquents.

Dans son article 4, la loi précise qu'il est interdit à tout meunier de vendre, et à tout boulanger d'acheter des farines contenant des farines secondes ou dégruautées.

C'est là une excellente précaution dont le résultat consistera dans une amélioration de la qualité du pain, et une plus forte consommation.

L'évaluation des disponibilités est déduite des déclarations des producteurs avant le premier mai des surfaces consacrées aux emblavures

(1) *Progrès Agricole et Viticole*, tome C, 1933, page 213 et suivantes.

et, entre le 13 juillet et le 13 août, des stocks de plus de 10 quintaux de blé ou de farine. L'article 14 prévoit le stockage et l'organisation de la vente échelonnée ; les articles 13, 16 et 17 le report en cas de disponibilité excédentaire par rapport aux besoins de la consommation. Par l'article 18 est instaurée la dénaturation avec primes.

Notons en passant, qu'au 6 décembre 1933, les autorisations accordées pour cette opération portaient sur 2.380.318 quintaux.

Dans l'article 20 l'exportation compensatrice des blés est organisée.

L'article 21 envisage les moyens financiers susceptibles d'assurer le bon fonctionnement de la loi.

Cette « loi de minimum » obtiendra-t-elle les effets attendus, nous le souhaitons vivement, mais n'est-il pas à craindre que son application ne soit rendue bien difficile, ne serait-ce que par le manque de discipline des masses ?

Sans doute, des peines sévères ont été édictées pour assurer sa pleine exécution, mais des sanctions plus dures avaient été appliquées en 1793, et ce, sans résultat.

La guillotine même devait se montrer inefficace pour trancher ces questions capitales, et, le 24 février 1794, abandonnant la « réglementation obligatoire », la Convention, dans une « Proclamation au Peuple », revenait à la « concurrence et à la liberté du commerce et de l'agriculture ».

Dès lors, comment s'étonner si des marchés sont conclus à des prix inférieurs au cours légal, en France et en Algérie ?

Dans cette dernière : « La Fédération des Syndicats agricoles d'Oranie » constate l'échec de la législation : «..... parce que les agriculteurs en faveur desquels la loi a été votée se solidarisent avec leurs acheteurs en refusant de témoigner contre les fraudeurs définis par la loi : et M. Jaillet, président de la « Section des Céréales » de conclure :

« Cette impossibilité momentanée, nous l'espérons, de faire respecter la loi, due uniquement à l'état d'esprit de certains céréaliculteurs craignant l'avenir, a créé une véritable panique à la baisse fort préjudiciable à l'ensemble des producteurs de blé et notamment des groupements agricoles.

« En face de cette situation, nous avons demandé aux minotiers d'acheter leurs blés au sein des groupements agricoles tout au moins pour une partie, pour ne pas être soupçonnés de faire leurs achats au dessous de la taxe.

« Les minotiers nous ont donné de nombreuses adhésions de principe... Mais sans résultat pratique jusqu'à ce jour, et il serait souhaitable de créer un « organisme d'achat » qui mettrait fin à l'anarchie actuelle ».

Il ressort nettement du rapport précédent que les groupements agricoles se trouvent impuissants à enrayer la fraude et que la Fédération souhaite la création d'un « Office ».

Est-ce bien le moment de mettre en chantier le projet rejeté l'an dernier au Sénat par la Commission de l'Agriculture ?

Quoi qu'il en soit, la loi du 28 décembre est venue améliorer et renforcer la précédente en garantissant à partir du 15 juillet 1934, le prix minimum légal à tous les excédents de la récolte 1933, régulièrement reportés avant le 1^{er} juin 1934.

De par ailleurs, la rédaction de l'alinéa 2 de l'article 1^{er} de la loi de juillet en spécifiant que « le prix minimum est exclusif de tous frais de courtage, commission et transport » lésait singulièrement les centres de production éloignés des moulins, la préférence des acheteurs se portait tout naturellement sur les blés les plus rapprochés !

Désormais cette anomalie disparaît : l'agriculteur pourra assurer lui-même le transport du blé de son exploitation au lieu de livraison et accorder en outre une commission de 2 francs par quintal à tout intermédiaire ou à tout acheteur inscrit au rôle des patentes, autre qu'un meunier et un boulanger.

Quant aux producteurs, sur les quantités destinées à la panification, ils paieront une taxe de 3 francs par quintal. Cette taxe, dont les meuniers sont comptables, sera retenue pareux sur le prix d'achat du blé, et versée au Trésor qui en utilisera le produit pour l'application des diverses mesures prévues, et en particulier pour faciliter l'exportation.

Enfin, il est désormais interdit de cultiver du blé sur une terre qui a déjà porté cette céréale l'année précédente, ainsi que d'ensemencer des blés de printemps en 1934 sur des terres autres que celles qui étaient destinées à recevoir des blés d'automne, selon l'assolement normal (1). *O fortunatos nimium...*

La loi tendant au rétablissement de l'équilibre budgétaire et sa répercussion sur l'exploitation agricole.

En vertu de l'article 39 du décret du 15 octobre 1926, tout assujetti à la cédule des bénéfices agricoles peut, après la publication du rôle, s'il se juge imposé pour un revenu supérieur à son bénéfice net réel, demander une réduction proportionnelle de sa cote, sauf à apporter devant la juridiction compétente les justifications nécessaires pour tous les modes de preuve de droit commun.

(1) J. O. 29 décembre 1933. Décret et arrêtés sur les Blés, pages 13.027 à 13.030.

Cette réglementation permettait de choisir « suivant les circonstances » le mode d'imposition le plus avantageux ; désormais il n'en va plus de même : en vertu de l'article 21 de la loi du 23 décembre 1933, l'article 39 précité est modifié comme suit : « Le contribuable qui aura demandé, après la promulgation de la présente loi, à être taxé d'après le bénéfice net réel sera astreint obligatoirement à ce régime pendant une période de cinq années consécutives. »

A ceux de nos lecteurs qui ont décidé de se faire taxer suivant leurs bénéfices réels, je rappelle les dispositions favorables de l'article 3 de la loi du 30 décembre 1928 ainsi conçu : « en cas de déficit d'exploitation subi pendant un exercice par un contribuable assujéti à l'impôt sur les bénéfices agricoles et faisant la déclaration de son bénéfice réel, ce déficit est déduit, pour l'assiette de l'impôt, du bénéfice réalisé pendant l'exercice suivant.

« Si ce bénéfice n'est pas suffisant pour que la déduction puisse être intégralement opérée, l'excédent du déficit est déduit du bénéfice réalisé pendant le deuxième exercice ; s'il existe un reliquat, il peut être reporté sur le troisième exercice. »

Rappelons d'autre part qu'une autre loi du 23 décembre 1933 fixe les coefficients applicables en 1934 pour l'évaluation forfaitaire des bénéfices agricoles en matière d'impôts sur les revenus de la manière ci-après :

Pour les terres labourables	1
Pour les herbages, prairies	1
Pour les bois industriels.....	1 50
Pour les pépinières et cultures maraichères, florales et d'ornementation	5
Pour les cultures non désignées	2 50

P. DEGRULLY.

LES DRAINAGES VERTICAUX

On désigne sous le nom de drainage verticaux, drainages hollandais, drainages par perforation un procédé d'assainissement qui était particulièrement en vogue dans le courant du siècle dernier.

Ce mode de drainage a pour principe d'écouler les eaux stagnantes de la surface du sol dans les couches perméables du sous-sol par l'intermédiaire de puits perdus combinés avec des forages.

Le Dr Neudgent, dans ses voyages en Allemagne, publiés en 1768, fait mention d'une manière de dessécher les terres humides basée sur la perforation du sol.

C'est le baron de Brakel qui a fait connaître en France, d'une façon pratique, les drainages hollandais. « Depuis huit ans que je draine par perforation, dit le Baron, je suis satisfait des résultats obtenus qui ne m'obligent point à des dépenses extraordinaires. Il est très onéreux pour les propriétaires d'exécuter le drainage avec des tuyaux. Cet inconvénient n'existe point dans le drainage par perforation : on y rencontre aucune difficulté qui force à suspendre le travail, et on peut y utiliser tous les instants dont on dispose, quelque courts qu'ils soient ».

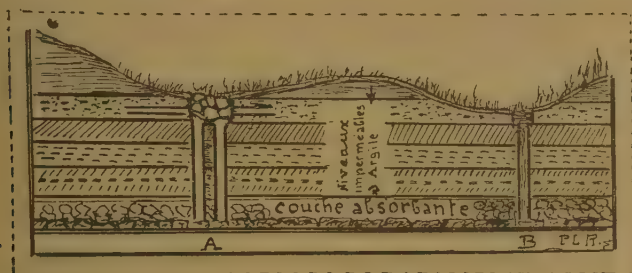
Vers 1830, l'ingénieur Héricart de Thury, qui a rendu de grands services à l'agriculture, décrit de la façon suivante les puits absorbants : « On désigne dans certaines régions sous le nom de boitouts ou de bétours des puits perdus ou des puits naturels plus ou moins profonds. Ces puits sont d'une grande utilité pour l'agriculture dans les pays argileux et de terres fortes et humides, pour absorber les eaux abondantes que la compacité de la terre retient à la surface et qui portent le plus grand préjudice aux récoltes. C'est à cette propriété d'absorber les eaux que sont dues les dénominations sous lesquelles les habitants des campagnes désignent ces gouffres et ces puits.

Il existe, dit Héricart de Thury, des terrains perméables pour l'évacuation des eaux de surface sous les argiles, sous les glaises ou les masses argileuses on trouve fréquemment des sables, des graviers, des couches de galets. Ailleurs se sont des calcaires siliceux, caverneux et marbrés ou fendus de lézardes dans toute leur épaisseur. Dans d'autres cas on peut rencontrer une couche aquifère. Si le niveau hydros est inférieur au niveau du terrain à drainer, cette couche aquifère pourra recevoir les eaux de la surface qu'elle entraînera dans son cours souterrain. Les conclusions que tire Héricart de Thury sont les suivantes : 1° que parmi les moyens de dessèchement des terres cultivables sujettes aux inondations, quelle qu'en soit d'ailleurs la cause, l'établissement de puits perdus est à recommander car, une fois bien établis ils n'exigent plus aucun frais, et qu'ils remplissent constamment le but proposé, sans qu'il y ait jamais aucune réparation, aucun entretien à y faire, comme aux autres modes de dessèchement ; 2° que très souvent, en perçant les glaises et les argiles, dont la compacité s'oppose à l'infiltration des eaux pluviales, on trouve au-dessous des terrains perméables dans lesquels il y a certitude de les faire perdre ou disparaître plus ou moins promptement, par des puits perdus ou par des forages ».

Pour l'exécution des drainages verticaux le premier soin à prendre consiste dans un sondage d'exploration dont les renseignements doivent être combinés avec ceux fournis par l'étude des ravins, des escarpements et des carrières ouvertes dans les environs.

Degoussé décrit, en 1847, dans son guide de sondeur une autre méthode de drainage vertical à l'aide de fascines au lieu de tuyaux en poterie (drains), sous lesquels on tube le forage pour éviter qu'il s'éboule. « Les couches imperméables qui, dit-il, sont soit à la surface du sol, soit à quelques centimètres au-dessous de la superficie, n'ont souvent que quelques mètres d'épaisseur. Ce point est facilement vérifié par quelques heures de travail d'une petite sonde d'exploration, lorsque la couche imperméable n'a que 6 à 10 m. de puissance. Si la terre est labourée en billon, et que l'on fasse entre chaque séparation repasser la charrue, il y aura une différence d'au moins 60 centimètres de niveau, entre le fond de séparation de chaque billon et la partie la plus élevée du milieu. Les eaux descendront naturellement

dans les rigoles et pour s'en débarrasser, il suffira de donner de 100 à 200 mètres de distance l'un de l'autre, un coup de sonde avec une tarière de 20 cm. Deux hommes peuvent faire plusieurs trous en une journée : pour empêcher ces trous de se boucher, l'on fait un saucisson en épines, broussailles ou sarments qu'on introduit dans le trou du forage. Au tour de ce dernier on fait un petit collier de même nature, et diamètre double de celui du sondage. Au moyen de ces précautions faciles et peu coûteuses l'on obtient bientôt l'assèchement complet du sol ».



Coupe de drainages verticaux

- A. — Puisard de 1 m. 50 de diamètre, 1 m. de profondeur rempli de pierres sèches, avec quelques mètres de drainages horizontaux pour faciliter la concentration de l'eau et 4 ou 5 forages atteignant la couche absorbante.
- B. — Drainages par forages et fascines suivant le procédé préconisé par Degoussé.

Mangon fait ressortir à son tour l'avantage des drainages verticaux combinés avec le drainage artériel ordinaire, c'est par cette même méthode qu'ont été drainés les marais du comté de Roxburgh (Angleterre) la plaine des Paluns, près de Marseille, ainsi que les 60 hectares de l'étang de Chevrier dans le Cher.

Barral, ancien élève de l'Ecole Polytechnique, s'étonne, dans son ouvrage sur le drainage des terres arables, 1856, que l'usage des drainages verticaux soit trop négligé.

Vital signale dans son traité sur l'aménagement des eaux une application avantageuse de ce même procédé de drainage pour l'assainissement des maisons humides.

Comme nous pouvons le constater par les citations de divers auteurs, l'usage des drainages verticaux serait susceptible de rendre de grands services à la propriété si ceux-ci étaient mieux connus et un peu plus généralisés. En dehors de grandes étendues de terre à drainer une application qui pourrait être intéressante serait celle de l'assainissement des terrains en cuvette, parfois de faible superficie, mais où l'humidité persistante est préjudiciable à la vigne qui, dans ce milieu, est particulièrement exposée au court-noué, au mildiou, à la gelée, à la pourriture et à tant d'autres accidents qui sont connexes à l'état du sous-sol.

Alzonne, janvier 1934.

P. L. ROTHEY,
Dr ès sciences, ingénieur.

UNE TARIFICATION DÉSIRABLE

DANS LES RÉSEAUX RURAUX ⁽¹⁾

Dès lors, faisons le point, à quoi, en somme, aboutirons-nous ?

A une tarification unique, valable pour l'éclairage, la petite force motrice et les usages domestiques, avec un seul compteur et des prix unitaires largement dégressifs, s'appliquant par paliers successifs, correspondant aux consommations présumées de chacune de ces deux premières utilisations.

Comme prix, pour la 1^{re} tranche, celui de l'éclairage, pour la 2^{me} (force motrice, quand elle existe) : un prix plus faible, et, pour la 3^{me}, qui devient la 2^{me} quand il n'y a pas de force motrice, une réduction massive de 70 à 75 o/o sur le prix de l'éclairage.

C'est ce que M. BRISAUD appelle la tarification mixte.

Pour l'application, deux difficultés :

- 1° La construction du compteur ;
- 2° La détermination des tranches.

1° Le compteur triphasé, nécessaire pour la petite force motrice, devra démarrer quand on allumera une seule lampe.

La difficulté ne nous paraît pas insurmontable. Nos constructeurs doivent être capables de mettre au point des compteurs dont la sensibilité permette de mesurer une puissance égale au 1/300 de leur puissance maxima. Et, de fait, un distributeur vient de nous écrire que la solution était trouvée ;

2° La détermination judicieuse des tranches constitue le point essentiel du problème d'autant que la valeur de chacune d'elles varie avec chaque usager.

Posons, comme principe absolu, que chaque tranche devra être évaluée simplement en un nombre précis et numériquement exprimé de kilowatt-heures.

Plus de ces évaluations mystérieuses pour le paysan rapportées à la puissance du compteur, à la puissance souscrite ou à la puissance installée, et qui donnent lieu à des discussions prolongées. Un chiffre, c'est plus clair.

Pour l'éclairage, qui constitue la première tranche, l'évaluation numérique à inscrire doit se faire, non pas en s'inspirant de la puissance du compteur, ce qui incite à limiter l'utilisation, mais en se basant sur la consommation réelle.

Pour cela, nous nous permettons de proposer deux méthodes :

1° Si le réseau existe depuis quelques années, on peut faire, pour chaque usager, la moyenne de la consommation pour l'éclairage des deux dernières années ; le nombre obtenu, exprimé en kwh., représentera cette première tranche ;

2° En se basant sur les résultats de l'expérience déjà acquise, on peut également, et ceci peut s'expliquer aussi bien aux réseaux nouveaux qu'aux anciens, déterminer la consommation annuelle d'énergie pour l'éclairage dans chaque pièce : la salle commune, les deux premières chambres (plus souvent habitées), les autres chambres, l'écurie, la vacherie, la bergerie (d'après la surface ou le nombre de têtes), la cave, la laiterie (d'après la sur-

(1) Voir page 34.

face), etc..., et, pour une installation donnée, on déterminera ainsi, à l'avance, la consommation normale correspondant à l'éclairage.

Ce système, que nous avons eu l'occasion d'examiner dans l'Aveyron, a été étudié et mis au point par MM. BASTIDE, ingénieur électricien à Rodez, et BRÉMOND, directeur de la Société d'énergie électrique de la Sorgue et du Tarn qui l'a proposé, en juin 1933, au Congrès de Mulhouse.

Nous renvoyons, pour son étude de détail, au rapport substantiel de MM. BASTIDE et BRÉMOND, que nous joignons à notre exposé.

Pour calculer la seconde tranche (petite force motrice), quand elle existera, on multipliera simplement la puissance du moteur ou des moteurs pouvant fonctionner en même temps par le nombre d'heures d'utilisation fixé, par exemple, à 100. Un limiteur évitera la fraude. Le prix du kwh sera, par exemple, celui de l'éclairage réduit de 50 o/o.

Tout le reste constituera la troisième tranche, avec, comme prix unitaire, celui de l'éclairage réduit de 70 à 75 o/o.

Par exemple (et nous donnons ici des chiffres à titre de simple indication), le distributeur dirait à un certain usager ayant un moteur de 2 CV, et chez lequel il ne placerait qu'un seul compteur :

Vous paierez les 70 premiers kwh consommés au prix de 1 fr. 50.

Les 150 suivants : 0 fr. 75.

Tout le reste : 0 fr. 50.

S'il n'y avait pas de moteur, après les 70 premiers kwh. à 1 fr. 50, on passerait immédiatement, pour tout le reste, au prix de 0 fr. 50, et ceci *quelle que soit l'utilisation réelle de cette énergie*.

Le point important, c'est que *la valeur de chaque tranche devra être spécialement déterminée numériquement en kwh pour chaque usager*.

Est-ce une complication pour le distributeur ?

Non.

Sur la fiche et la police de chaque usager, sera inscrite la valeur en kwh de chaque tranche, et, pour l'établissement des quittances, on appliquera d'abord, à toute l'énergie consommée, le prix unitaire de la première tranche jusqu'à ce que la limite soit atteinte, puis on passera successivement au prix de la deuxième et à celui de la troisième tranche.

Mais, dira-t-on, que va-t-il se passer si l'usager modifie son installation ?

On en tiendra compte. Mais, qu'on se rassure, ces modifications ne seront pas tellement fréquentes : pour l'éclairage il n'y aura à intervenir que si l'on modifie l'immeuble. Ce n'est pas souvent.

Pour la force motrice, la tranche correspondante devra être établie, modifiée ou supprimée quand l'usager prendra, changera ou supprimera son moteur. Il sera tenu de le déclarer. Le distributeur aura droit de contrôle.

Et puis, il ne faut pas toujours agiter le spectre de la fraude. Sans vouloir la justifier, certes, nous pouvons bien dire qu'elle a quelquefois aidé à créer des besoins.

A une telle tarification, quel accueil réserveraient les agriculteurs et les distributeurs ?

Pour les agriculteurs, aucun doute : ce serait l'enthousiasme. Ils ne trouveraient rien de ce qui leur répugne, comprendraient vite leur intérêt à atteindre la 3^{me} tranche et étendraient rapidement le champ de leurs utilisations.

Pour les distributeurs, tout bien réfléchi, l'accueil devrait être également favorable.

Au fond, actuellement, les distributeurs bouclent leurs budgets, tout au moins dans les réseaux ruraux, à peu près uniquement avec les recettes provenant de l'éclairage.

De ce côté, rien ne serait changé puisque les tranches « éclairage » seraient calculées d'après les résultats de l'expérience acquise. Ils auraient donc la même recette couvrant à peu près tous leurs frais et, en particulier, leurs frais fixes, qui, M. BRISSAUD l'a indiqué, constituent la majeure partie (85 à 90 o/o) des dépenses annuelles.

Pour toute la consommation supplémentaire, même si, en fait, en raison du goût qu'aurait pris le consommateur à l'énergie moins chère, la consommation effective était supérieure pour la 1^{re} et la 2^{me} tranche à l'estimation antérieurement faite, la recette recueillie par le distributeur, à l'exception de 10 à 15 o/o de frais proportionnels (toujours d'après M. BRISSAUD) constituerait un bénéfice bienvenu.

Qu'importe, somme toute, au distributeur qu'un kilowatt-heure vendu 0 fr. 50 ait réellement servi à faire briller une lampe, si la recette de la première tranche a déjà couvert ses frais et si, sur cette somme de 0 fr. 50, il n'a à retenir, comme dépenses, que 0 fr. 05 pour l'exploitation, 0 fr. 13 pour l'achat du courant et 0 fr. 13 pour les pertes, c'est à-dire s'il lui reste encore 0 fr. 19 de bénéfice ?

L'intérêt du distributeur sera précisément d'amener très vite ses clients dans cette 3^{me} tranche dont les recettes s'inscrivent pour lui également dans la tranche la plus intéressante : celle qui, tous frais étant déjà payés par les recettes antérieures, correspond à un bénéfice presque net.

D'ailleurs, le système a déjà été adopté et plusieurs concessionnaires l'étudient actuellement avec le désir d'aboutir.

Voilà, à notre avis, le grand pas qu'il conviendrait de faire vers une solution bien adaptée au problème de l'électrification rurale.

Nous aimerions que l'Office d'Energie Electrique de la X^{me} Région Economique nous apportât, pour aboutir, son approbation et son appui.

Nous lui proposons donc de bien vouloir adopter le vœu suivant :

« L'Office d'Energie Electrique de la X^{me} Région Economique,

Considérant que les agriculteurs réclament, en vue d'utiliser largement l'énergie électrique à l'éclairage, la petite force motrice et les usages domestiques, une tarification simple, rationnelle, compréhensible, et débarrassée des éléments indésirables dont s'encombrent trop souvent les tarifications actuellement en usage, comme, par exemple, le minimum de consommation, la prime fixe et la multiplicité des compteurs,

Emet le vœu que les distributeurs étudient, avec le ferme désir d'aboutir vite, une seule tarification agricole pour l'éclairage, la petite force motrice agricole et les usages domestiques, à compteur unique, à prix unitaires à l'abonnement dégressifs et s'appliquant par tranches numériques évaluées en kWh pour chacun des deux premiers usages susvisés.

19 Novembre 1933.

A. BLANC.

CULTURE DU PRUNIER

Le prunier est cultivé principalement dans le Sud-Ouest et le centre de la France et aussi en Tourraine, Lorraine et les Alpes. Cette culture faite en grand peut également convenir dans la majeure partie des terres du Midi.

Le prunier préfère les sols argilo-calcaires ou silico-calcaires un peu frais. Il craint les terres sablonneuses. Quoique peu exigeant on doit toujours, si l'on veut obtenir de beaux fruits et prolonger la longévité, lui appliquer une formule aux engrais chimiques ainsi composée pour un terrain de moyenne fertilité.

Pour arbre jeune :

Nitrate de chaux ammoniacal.....	100 grammes
Ou bien ammonitre granulé.....	100 —
Sulfate de potasse.....	100 —
Superphosphate de chaux.....	500 —
Plâtre.....	500 —

Pour arbre en production :

Nitrate de chaux ammoniacal.....	400 grammes
Ou bien ammonitre granulé.....	400 —
Sulfate de potasse.....	500 —
Superphosphate de chaux.....	1000 —
Plâtre.....	500 —

La première formule est répandue au pied des arbres dans une cuvette très peu approfondie pour ne pas détruire les radicelles. La seconde sera mise en couverture entre les rangées des arbres et enterrée par un labour croisé fait en hiver.

Le prunier se reproduit par semis, par bouture, par drageons et greffage.

On le greffe en fente et en écusson sur les jeunes sujets appartenant à la même espèce qui proviennent de semence, on peut aussi le greffer en écusson sur l'abricotier et le pêcher ainsi que sur prunier de Saint-Julien, sur prunier de Damas, et le Myrobolan. Préférer pour le plein vent des arbres obtenus sur semis.

Le prunier n'aime pas la taille comme le cerisier. Elle se fait durant les premières années de plantation afin de lui donner la forme que l'on désire.

Pendant les 3 ou 4 premières années, la taille de la charpente pour plein vent consiste à écimer les rameaux vigoureux, de manière à les faire fructifier et à éviter l'intérieur de la tête de l'arbre par la suppression des rameaux trop forts rentrant dans cet intérieur. Il faut que l'air et la lumière puissent y arriver facilement pour assurer la santé des branches fruitières. A la cinquième année, le prunier est abandonné à lui-même. Rarement on s'occupe de la branche à fruit s'il est conduit à haute tige ; c'est à tort ; dans les premières années, quelques pincements pendant l'été ou, à leur défaut, quelques écimages pendant l'hiver assureraient de nombreux et solides rameaux fruitiers. En même temps, ils faciliteraient l'apparition de nouvelles brindilles, qui viendraient remplacer celles usées par une fructification déjà longue.

Dans les vergers, les pruniers à haute tige sont distancés à 6 mètres au carré.

Les variétés que nous conseillons sont les suivantes :

Reine Claude dorée, la meilleure des prunes, fruit jaune doré teinté de carmin, de toute première qualité, sujet quelquefois à se crevasser, arbre fertile, maturité en août.

Reine Claude de Borvay, gros fruit verdâtre, deuxième qualité, arbre fertile, maturité fin août.

Reine Claude Violette, première qualité, vigoureux, fertile, grosse, bonne maturité fin août.

Cœur de bœuf, gros fruit, bon, assez fertile, maturité août.

Pour ne pas détériorer les beaux fruits, la récolte doit être faite à la main et non en secouant les arbres. La récolte se fait après que la rosée ou l'humidité ont disparu ; on les a ainsi intacts. La prune cueillie mûre ne se conserve pas longtemps ; il convient donc de récolter au fur et à mesure des besoins de la consommation ou de l'expédition. Encore, pour cette dernière, est-il préférable de cueillir le fruit un peu vert, un peu ferme.

L'emballage doit être soigné et ne renfermer que des fruits de même grosseur et qualité si on veut en tirer les meilleurs prix.

Ed. ZACHAREWICZ,
Directeur honoraire des Services agricoles
de Vaucluse.

DANS L'ÉTAT ACTUEL DE NOTRE LÉGISLATION

Du rapport présenté à l'Assemblée générale de la Confédération des Vignerons du Sud-Ouest, réunis à Marmande, le 10 décembre 1933, par M. Couzinet, son vice-président, nous extrayons ce qui suit :

Messieurs et chers Collègues,

D'après le statut de la viticulture, les années où la récolte dépasse les besoins de la consommation (évaluée à 70 millions d'hectolitres), pour toutes les exploitations où la production est supérieure à 400 hectolitres, l'excédent sera immobilisé dans le chai de la dite exploitation, dans la proportion fixée par la loi et les décrets.

Et la quantité bloquée ne pourra pas être vendue et devra être représentée à la Régie à toute réquisition.

Toutefois, le viticulteur pourra disposer du vin bloqué pour *l'exportation, pour la vinaigrerie et pour la distillerie*.

Or, l'exportation est à peu près impossible ; et les prix offerts par la *vinaigrerie et la distillerie* sont tellement bas, que le viticulteur ne peut les accepter que pour des vins absolument impropres à la consommation (vin de lies, vins piqués, vins cassés, etc.).

Lorsque la récolte de l'année, augmentée du stock existant, dépasse, pour la France et l'Algérie, 72 millions d'hectolitres, le producteur produisant plus de 400 hectolitres sera obligé de faire distiller une partie du vin bloqué et de livrer l'alcool ainsi produit à l'Etat, qui lui paiera un prix ne pouvant pas dépasser les 3/5 de celui pratiqué durant la campagne courante pour la cession, par l'Etat, des alcools destinés au virage et au mutage.

Par décision ministérielle de mai 1931, le prix de l'alcool de vin cédé par l'Etat pour le vinage et le mutage est fixé à 1.000 francs l'hectolitre à 100 degrés.

Le viticulteur est donc contraint de livrer actuellement l'hectolitre de son alcool à 100° à 600 francs, soit — frais et déchets de distillation déduits — environ 4 fr. 50 le degré de son vin.

L'Etat peut ne pas payer les 3/5 de ce prix.

Quoiqu'il en soit, ce régime de spoliation ne peut pas être accepté par la viticulture, surtout si l'on peut lui substituer un régime plus avantageux, plus libéral et plus équitable.

Cette disposition législative, qui permet à l'Etat qui, dans l'intérêt général, réquisitionne une denrée et est seul juge de sa valeur, n'est-elle pas contraire à toute notre législation, aux termes de laquelle le citoyen déposé pour cause d'utilité publique, doit recevoir le montant *intégral* de la valeur de la prestation, appréciée, en cas de non entente, par les tribunaux civils ?

Donc, aucune des solutions permises par le Statut de la viticulture, pour faire disparaître les vins bloqués, ne peut donner satisfaction aux viticulteurs. N'en existe-t-il pas de meilleure ?

Vinage à la cuve. — Concentration des moûts. — Il est une solution qui a l'avantage de respecter la liberté et le droit de propriété, qui a l'immense avantage d'avoir été pratiquée *avec succès* pendant un grand nombre d'années, ayant permis d'éviter une crise viticole, même lorsque la récolte s'est trouvée beaucoup plus abondante que celles de ces dernières années.

Cette solution consisterait à permettre au viticulteur de distiller, quand il le croit avantageux, son vin bloqué ou non bloqué (avec ou sans prise en charge), et avec faculté d'employer à la cuve sur sa propre vendange l'alcool de vin ainsi produit.

En tout temps, de permettre de faire disparaître les vins défectueux et médiocres, qui pèsent lamentablement sur les cours des vins.

Dans les années de surproduction, inciter les vigneronns à distiller même leurs bons vins et à convertir ainsi une denrée périssable et encombrante en une denrée qui exige peu de place et qui se bonifie en vieillissant, pour la vendre en nature, quand les cours de l'alcool redeviendront avantageux, ou l'employer à la cuve pour améliorer les récoltes à venir, sans surcharger le marché de l'alcool, — surcharge qui aboutirait, par l'avilissement des prix, à rendre la distillation impossible.

Il y a quelques années, nous demandions le droit au vinage en franchise à la cuve avec l'alcool de vin de notre récolte, préalablement pris en charge, la décharge du compte devant s'opérer par l'introduction de cet alcool dans la cuve, en présence de la Régie.

Mais, depuis deux ans, les producteurs de vin et de cidre font une campagne des plus heureuses en faveur du rétablissement du privilège du *bouilleur de cru* ; et il nous a paru que nous devions nous associer à cette campagne, qui tend à assurer le respect du *droit de propriété* et à rendre la *liberté* au producteur, qui pourra disposer chez lui de son alcool, comme il l'entendra, *sans nuire ni à autrui ni aux finances de l'Etat*.

Le rétablissement du privilège du bouilleur de cru a été voté, il y a deux ans par le Sénat, à une forte majorité ; et le projet de loi est pendant devant la Chambre des députés parce que certains parlementaires mettent des entraves à sa discussion.

Critiques. — Que reproche-t-on à ce régime de liberté ?

Première critique. — Les droits sur l'alcool étant très élevés, les producteurs seront entraînés à le vendre en fraude et à priver ainsi l'Etat de ressources importantes.

Mais, cette crainte n'est pas fondée ; car il résulte d'études très sérieuses et notamment d'un discours très documenté et très applaudi, prononcé au Sénat, le 31 juillet 1931, par le sénateur Damecour, qu'il n'en est rien.

D'après les statistiques du Ministère des finances, de 1903 à 1906, *en temps de réglementation*, les droits ont été perçus par l'Etat sur 1.421.000 hectolitres d'alcool, tandis qu'en *période de liberté*, de 1900 à 1903, ces droits avaient été perçus sur 1.462.000 hectolitres, soit sur 40.000 hectolitres de plus. Le retour à la liberté, en 1907, a donné les mêmes résultats.

La raison en est que le régime de liberté, favorisant la production, contribue à l'augmentation du volume de la marchandise jetée sur le marché.

Les partisans de la liberté ne sont pas, d'ailleurs, des fraudeurs et ils accepteront toutes dispositions punissant rigoureusement la fraude.

2^{me} critique. — La santé publique est en jeu : lorsque l'homme a à sa disposition de l'alcool, qui lui coûte bon marché, il en fait abus : il compromet sa santé.

Mais les statistiques montrent que, dans les fermes où on produit de l'alcool, on constate beaucoup moins de cas d'intempérance que dans les villes, où on n'en produit pas.

3^{me} critique. — Le vinage à la cuve est la *préface du mouillage*. Mais il suffit de réfléchir quelques instants pour se rendre compte que cette critique est, de tous points, inexacte ; quel intérêt, en effet, peut avoir un viticulteur, qui a récolté du vin à 7°, à l'amener à 8° par le vinage, pour ensuite, s'exposant à des poursuites correctionnelles, le ramener à 7°, en remettant l'eau qu'il a enlevée ?

Le vin se vendant au degré, il a intérêt à relever son degré dans une proportion heureuse, et non à l'abaisser. Car, en relevant le degré, il consolide son vin, il lui donne une plus belle couleur ; il en rend le goût plus agréable ; et il obtient ainsi du degré un meilleur prix.

Au contraire, en mouillant son vin, le vigneron le détériore et il abaisse le prix du degré.

L'effet très heureux d'un vinage modéré à la cuve avec de l'alcool de vin est incontestable : il est reconnu par nos praticiens et nos chimistes.

4^{me} critique. — Par le vinage à la cuve avec de l'alcool de vin, vous obtenez, nous dit-on, avec de petits vins, vins de plaine, de jolis vins qui concurrencent nos vins de coteaux.

Il y a, tout d'abord lieu de noter que ceux-là même, qui attribuent la mévente du vin à la mauvaise qualité de certains mauvais vins offerts à la consommation, trouvent mauvais qu'on élimine les vins médiocres par la distillation et qu'on améliore par le vinage, les vins moyens.

Pour calmer l'inquiétude des producteurs des vins très riches de coteaux, nous répondrons qu'on ne peut sans risquer d'obtenir un vin déséquilibré et peu agréable à boire, relever un vin de 7° à 8° de plus de 1° ou 1°5, et obtenir ainsi un vin de plus de 9° à 9°5, qui ne pourra pas concurrencer les vins de coteau de 10 à 12°.

Mais l'opération de la distillation et du vinage aura pour effet de débarras-

ser le marché de vins petits et médiocres, qui, offerts, à bas prix, empêchent les beaux vins d'être vendus à leur valeur.

Et les années de surproduction, avec l'espoir d'utiliser l'alcool par le vinage dans les récoltes suivantes à des conditions avantageuses, certains viticulteurs seront incités à distiller même leurs beaux vins, dégageant ainsi le marché et faisant l'affaire des vigneron qui, ne pouvant attendre, voudront réaliser de suite leur récolte.

L'égalité de tous les vignerons. — Enfin, le droit reconnu à nos viticulteurs de pratiquer le vinage avec l'alcool de vin provenant de leur propre exploitation a ra pour effet de mettre fin à un régime d'inégalité et d'injustice.

Actuellement, en effet, tandis que les 2/3 des vignerons français ont le droit d'augmenter le degré alcoolique de leur vin en ajoutant à la vendange, à la cuve, du sucre (extrait de la betterave), l'autre tiers (ceux du Midi et du Sud-Ouest) ne peuvent pas relever le degré alcoolique de leur vin avec de l'extrait de vin.

Et il est vraiment curieux que ceux qui s'opposent au vinage, chez nous, avec l'alcool de vin, protestent aussi faiblement contre le sucrage dans d'autres régions, attendu que, s'il est une opération qui prépare le *mouillage*, c'est bien le sucrage et non le vinage.

N'y a-t-il pas, d'ailleurs, dans nos départements du Sud-Ouest des vignobles de tout temps établis dans les vallées pyrénéennes, où le climat n'est pas plus chaud que dans le Centre, où le raisin ne mûrit pas mieux et qui devraient, en toute justice, bénéficier des facilités accordées aux vignerons du Centre ?

Et les décrets qui fixent au minimum de 7°5 le degré des vins du vignoble sous-pyrénéen, pour être propres à la consommation, ne sont-ils pas une nouvelle raison pour permettre le vinage ?

Vœux unanimes de l'Assemblée des Présidents des Chambres d'Agriculture. — Pour toutes ces raisons, en mars 1932, l'Assemblée des Présidents des Chambres d'Agriculture a émis un vœu *unanime* en faveur du vinage en franchise à la cuve en France et en Algérie, sans toucher à la faculté du sucrage dans les contrées où l'emploi du sucre dans la vendange est autorisé.

A ce moment, nous ne rencontrâmes d'opposition que de la part d'un de nos collègues d'Algérie, qui nous donna les raisons de son opposition : « nous avons intérêt, nous Algériens, à ce que vous conserviez vos vins petits et médiocres, pour que vous soyez obligés, vignerons français, de nous acheter nos vins guérisseurs ».

Mais les Algériens ont eux-mêmes renoncé à cette opposition, puisque nous lisons dans le compte rendu de la visite que leurs délégués ont faite en novembre dernier à notre Ministre de l'Agriculture, les lignes suivantes :

« Enfin, le vinage à la cuve a aussi fait l'objet de l'entretien. Cette mesure « semble le moyen le plus propre pour la petite viticulture de relever éventuellement le degré de son vin et de se mettre en concordance avec les « décrets. La concentration n'est pas encore au point et doit rester longtemps « encore l'apanage de la grande propriété. »

Cette année, nous avons assisté à de grandes réunions dans le Sud-Est, où nous avons rencontré des Parlementaires qui, naguère opposés au vinage, s'en sont déclarés les partisans et où nous avons pu constater l'unanimité favorable des vignerons.

Le vinage à la cuve fait ainsi d'immenses progrès ; et nous espérons que les très rares opposants, aussi rares qu'intransigeants, que nous rencontrons dans le Midi, voudront bien se joindre à nous pour le réclamer. Ce jour-là sera un grand jour pour notre viticulture.

Le privilège du bouilleur de cru et par conséquent la faculté du vinage ne sont pas une innovation. — A entendre ceux qui font opposition à ce régime de liberté et d'opportunité, il semblerait que l'établissement du privilège du bouilleur de cru serait une innovation, susceptible de nous ménager d'épouvantables surprises.

Mais la vérité est autre : car dans notre Histoire la distillation libre a été la règle et l'interdiction ou la réglementation l'exception.

Pour ne pas remonter plus haut, en 1812, l'abolition de l'exercice chez les bouilleurs de cru récoltants fut décidée.

Cette liberté subsista jusqu'au 2 avril 1870, c'est-à-dire pendant près de 60 ans, maintenue par la Restauration, la Monarchie de juillet, la 2^me République et le second Empire.

En 1881, Pouger-Quertier, pour gager l'emprunt de 5 milliards, crut ingénieux et habile d'établir l'exercice à domicile. — Devant les protestations véhémentes du pays, l'Assemblée nationale vota, à 101 voix de majorité, le 16 décembre 1875, la loi suivante :

« *Article unique* : les propriétaires qui distillent du vin, marcs, cidres, « prunes et cerises provenant exclusivement de leurs récoltes, sont dispensés de toute déclaration préalable et affranchis de l'exercice.

Le débat fut très passionné : car le Gouvernement, comme toujours quand il s'agit de restreindre la liberté, était opposé à l'adoption du projet.

M. Bocher, membre de l'Assemblée, fut un des orateurs les plus énergiques. Et voici ses propres paroles, que nous devons faire nôtres :

« Nous, dit-il, les bouilleurs, nous sommes des propriétaires, des laboureurs, des vigneron ; — nous récoltons, nous consommons chez nous nos « fruits, les produits de nos champs ; nous respectons les lois ; nous payons « régulièrement les impôts ; nous vous demandons de ne pas nous traiter en « suspects.

« S'il y a parmi nous des malfaiteurs, punissez-les et soyez impitoyables ; « mais ne nous confondez pas avec eux et respectez, en nous et chez nous, « la liberté du travailleur et la dignité du citoyen ».

En 1903, Rouvier, Ministre des Finances, obtint du Parlement le retour à l'exercice. Mais, se rendant compte de ses mauvais effets, le ministre, par la loi du 29 février 1906, rétablit la liberté de distillation et abolit l'exercice.

En 1916, mettant à profit la guerre, le Gouvernement rétablit la réglementation de l'exercice (distillation à l'atelier public).

Il est bien dit, dans le préambule de cette loi, qu'elle sera applicable *jusqu'à la fin des hostilités*. Cette loi, essentiellement provisoire, eût dû être abrogée en 1919.

Cette promesse n'a pas été tenue.

Il nous appartient de rétablir ce régime d'égalité, d'opportunité et de liberté, qui a fait ses preuves : car grâce à la libre distillation, la récolte de 1875, qui avait atteint 83 millions d'hectolitres de vin, put s'écouler sans crise et sans ruine, malgré que la consommation du vin fut moindre en 1875 qu'aujourd'hui.

La concentration des moûts. — Comme l'on dit les députés et délégués de l'Algérie, la concentration des moûts n'est pas au point ; et elle ne paraît pas devoir l'être prochainement.

Les directeurs des stations œnologiques du Centre écrivent dans le même sens : ils affirment que le sucrage donne aux vigneron du Centre de biens meilleurs résultats que la concentration des moûts.

Nous avons eu l'occasion de nous entretenir de ce sujet avec un gros viticulteur du Midi, qui s'est intéressé à une entreprise de concentration des moûts, son témoignage n'est donc pas suspect. Il m'a déclaré :

1° Que l'opération était onéreuse, environ 5 francs par hectolitre de vin traité, sans compter la perte d'alcool, et dans les chais importants ;

2° L'outillage est onéreux : son coût serait d'environ 30.000 francs pour une cave de peu d'importance ; de 10.000 francs pour une cave d'importance moyenne ;

3° Pour traiter 1.000 hectolitres de vin, il faut travailler 30 jours ;

4° L'amélioration du vin par la concentration des moûts n'est pas praticable pour le petit vigneron ;

5° Même pour les grandes caves, le vinage est infiniment préférable à la concentration des moûts ;

6° La concentration des moûts appelés à produire de faibles degrés alcooliques est longue et encore plus onéreuse ;

Enfin, et c'est là un défaut capital, la concentration des moûts *ne fait pas disparaître les vins defectueux*, piqués ou cassés ; elle ne présente donc pas le plus grand avantage du vinage, qui incite le viticulteur à éliminer tous ces vins, qui pèsent très lourdement sur les cours du vin.

Ces raisons me semblent largement suffisantes pour que nous ne recherchions pas le remède à la situation critique actuelle dans la concentration des moûts.

Le blocage sur le plan départemental. — Le blocage est la partie essentielle de l'arsenal des lois et décrets qui constituent le Statut de la viticulture : pour éviter la chute des cours, il faut harmoniser le volume du vin à présenter sur le marché intérieur avec les besoins de la consommation.

Mais quel est le viticulteur qui doit subir le blocage ? Celui qui a eu la sagesse de limiter sa production doit-il être traité sur le même pied que le viticulteur qui, en augmentant sa production, a rendu le blocage nécessaire ?

Si en France et en Algérie, nous avons maintenu notre production vinicole à la moyenne des dix dernières récoltes, il n'y aurait pas surproduction ; il n'y aurait donc pas lieu à blocage.

Il apparaît donc juste que prenant pour base la production moyenne des dix dernières années, nous stipulions que les années de surproduction, les départements qui ont produit plus que leur moyenne des 10 dernières années, auront leur excédent de production bloqué, tandis que les départements, qui ont une récolte égale ou inférieure à leur moyenne ne subiront pas le blocage.

Actuellement, lorsqu'il y a surproduction, le viticulteur, qui récolte plus de 400 hectolitres, est astreint au blocage même si sa production est inférieure à la moyenne des dix dernières années ; et il est astreint dans la même proportion que celui qui a doublé, triplé, quintuplé sa production.

Le statut actuel fait subir au sage les conséquences de l'imprudence des ambitieux et des fous.

Evidemment, cela n'est pas juste. C'est pourquoi, nous n'avons cessé de réclamer le blocage sur le plan départemental.

Le blocage sur le *plan national* aura pour effet de concentrer le vignoble dans les départements de la France et de l'Algérie plus favorisés que les autres et de dépeupler ces derniers. Ce résultat serait contraire aux intérêts généraux de notre pays

Le blocage sur le plan départemental aurait pour effet d'arrêter la surproduction ; car, le jour où ceux qui surproduisent seront seuls à subir le blocage, ils modéreront leur production.

Ainsi, le blocage sur le plan départemental serait non seulement juste, mais aussi efficace pour freiner la production.

Les viticulteurs algériens ont pu repousser l'aménagement du marché intérieur, aménagement qui, faisant des départements algériens un groupe différent de celui représenté par les départements métropolitains, ne pourraient pas, au nom de l'unité, protester contre le blocage sur le plan départemental, puisque tous les départements (Français comme Algériens) seraient traités sur le même pied.

Et dans le système du plan départemental, nous voyons le plus sûr et le plus équitable moyen d'arrêter la surproduction.

Il nous a paru bon de terminer ce rapport par cette observation.

CONCLUSION

En résumé, nous estimons que notre Assemblée, pour mettre fin à la crise pour assurer le maintien du vignoble dans notre région, pour assurer la prospérité de la viticulture en France et en Algérie, doit demander, lorsque le Statut de la viticulture sera remis en discussion :

1° L'application du tarif maximum aux vins étrangers ; lorsque le vignoble français est soumis au blocage ;

2° Le blocage sur le plan départemental, également applicable à la France et à l'Algérie.

3° Le rétablissement du privilège du bouilleur de cru ou, à défaut, la distillation avec prise en charge de l'alcool et faculté d'employer cet alcool en franchise à la cuve, en présence de la Régie.

En conséquence, je vous propose le vœu suivant :

La Confédération des Vignerons du Sud-Ouest, réunis en Assemblée générale, à Marmande, le 10 décembre 1933 ;

Considérant que le Statut de la viticulture n'a pu mettre fin à la crise viticole, qui sévit sur le vignoble français, même en année de petite production ;

Emet le vœu :

1° Que les années où il y a lieu à blocage en France, les vins étrangers ne soient admis qu'en payant le tarif maximum ;

2° Que le blocage sur le plan départemental soit substitué au blocage sur le plan national ;

3° Que le privilège du bouilleur de cru et, à défaut, la distillation contrôlée et le vinage à la cuve soient autorisés.

A. COUZINET,
Président de la Chambre d'Agriculture
du Sud-Ouest.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

XVI^e Congrès international d'agriculture. — Le XVI^e Congrès international d'agriculture organisé par la Commission internationale d'agriculture, se tiendra à Budapest du 13 au 20 juin 1934. Le programme de cet important congrès est réparti entre 8 sections : 1^o politique agraire et économie rurale ; 2^o enseignement et propagande agricoles ; 3^o coopération agricole ; 4^o production végétale ; 5^o viticulture ; 6^o production animale ; 7^o industries agricoles ; 8^o la femme à la campagne. Des facilités de voyage et de séjour sont envisagées. Pour tous renseignements s'adresser au Comité français de propagande du XVI^e Congrès international d'agriculture, 18, rue de Bellechasse, Paris VII^e.

Concours régional agricole de Toulouse. — Chaque année, l'Association du concours régional agricole de Toulouse organise dans cette ville, sur le Cours Dillon et la Prairie des Filtres, une importante manifestation qui attire une nombreuse affluence de visiteurs venus de tout le Sud-Ouest.

Cette année le concours, placé comme les précédents sous le haut patronage de M. le Ministre de l'Agriculture, aura lieu du 17 au 22 avril.

Nous donnerons prochainement des précisions à son sujet.

Ligue nationale de propagande pour le vin de France. — Au cours d'une importante réunion du Conseil de Direction de la Ligue, et à la suite d'un long débat sur les débouchés possibles de tous les produits de la vigne (notamment du Carburant national), un rapport de M. Barthe, sur le gaz butane, a été examiné et commenté.

A la suite de cette délibération, il a été décidé de créer un prix de 10.000 fr., en faveur du premier inventeur qui pourrait présenter un système vraiment pratique, pour tirer, de l'alcool vinique, un gaz combustible offrant les mêmes facilités d'emploi et les mêmes applications que le gaz d'éclairage ordinaire. Ce prix pourra être transformé en une dotation plus importante, dès que les possibilités envisagées seront bien définies.

Foire de Bordeaux (17 juin au 2 juillet). — *Salon de l'Automobile.* — Autorisation a été reçue en vue d'organiser l'habituel Salon de l'Automobile, les résultats enregistrés les années précédentes ayant donné entière satisfaction aux exposants. Une nouvelle formule sera appliquée qui constituera pour notre industrie automobile le moyen d'accroître le chiffre des affaires traitées pendant la foire avec les meilleures conditions de présentation dans un cadre encore plus élégant.

Congrès et réunions. — Nous avons déjà, dans ces colonnes, attiré l'attention des Groupements commerciaux, industriels ou corporatifs, sur l'intérêt qu'ils ont à faire coïncider la date de leur Congrès ou de leur Assemblée à Bordeaux avec la tenue de la foire en juin.

Nous ne reviendrons pas sur ce sujet, mais nous précisons aux intéressés qu'il est urgent qu'ils informent de leurs intentions le Comité directeur afin qu'une journée puisse leur être réservée sur le calendrier de la foire.

Nous rappelons qu'ils peuvent s'adresser pour cela, soit à Bordeaux : Palais de la Bourse, place Gabriel, tél. 40-56, soit à Paris, 28, rue du Four (VI^e), tél. litté 16-74 et 32-93.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — Bercy et Entrepôts. — Du *Moniteur Vinicole*. — Nous sommes encore dans une période où il ne faut pas s'attendre à voir se traiter des affaires importantes de gros à gros. Du reste, le commerce a des stocks, et des marchandises achetées à recevoir. Les prix se maintiennent sans changement, il ne voit pas la nécessité d'acheter, sauf en réassortiment.

Sur place, les prix ne varient pas plus qu'à la propriété. Ces jours derniers, on a vu traiter de bons vins d'Algérie 11° à 145 fr. l'hecto, quai Paris; mais ce prix ne peut guère faire cours, car, d'un autre côté, on a offert des 11° à 159 fr., et des 12° à 170 fr. de même provenance, rendus quai Rouen.

GARD. — Nîmes. — *Cours de la Commission officielle :*

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 8 janv. 1934	Cours du 15 janv. 1934
8°.....	Aramon 6° à 8, 65 à 100 fr.	Aramon de plaine 8°5 à 9°5, 80 à 90 fr.	Aramon de plaine 8°5 à 9°5, 80 à 90 fr.
8 à 9°.....	Montagne, 7°5 à 8°	Montagne 9°5 à 10°5	Montagne 9°5 à 10°5
9 à 10°.....	95 à 115 fr.	95 à 110 fr.	95 à 110 fr.
11°.....	Costières, 8° à 10°	Costières de 10°5 à 11°	Costières 10°5 à 11°
11 à 12°.....	145 à 175 fr.	110 à 125 fr.	110 à 125 fr.
Rosé, paillet, gris.....		Costières supérieur	Costières supérieur
Blanc bourret.....		9° à 12°, 135 à 150 fr.	11° à 12°, 135 à 150
		Blanc de blanc 9° à 11°	Bl. de bl. 9° à 11°
		10 fr. le degré	10 fr. le degré
		Clairette, 11,50 à	Clairette, 11,50 à
		12 fr. 50 le degré	12 fr. 50 le degré

Les ventes de vin. — La Fédération des Coopératives vinicoles du Gard. Ventes effectuées au cours de la semaine du 2 au 6 janvier 1934.

Cave Cooperative de Redessan. — 200 hectos, vin rouge, 10 degrés à 110 fr. Retiraison immédiate.

Cave Coopérative de Montpezat : 9 janvier 1934 : 1.000 hectos vin rouge, 10 degrés, à 100 francs l'hecto ; paiement sur confirmation, retiraison février.

ALÈS. — Bourse de commerce. — Cours du 12 janvier 1934 — Vin rouge coteaux : 8 degrés 5 à 9 degrés de 80 à 90 francs ; de 9 à 10 degrés, de 85 à 100 francs.

HÉRAULT. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 9 janv. 1934	Cours du 16 janv. 1934
8°.....	6° à 7°5	Vins rouges, 8°5 à 10°	Vins rouges, 8°5 à 10°
9°.....	de 60 à 80 fr.	80 à 100 fr. l'hecto	80 à 100 fr. l'hecto
10°.....	7°5 à 8°5	10° à 11°, 100 à 120 fr.	10° à 11°, 100 à 120 fr.
11°.....	de 90 à 115 fr.	9° moyen, 88 fr.	9° moyen, 88 fr.
Rosé.....		Rosé et blanc de blanc	Rosé et blanc de blanc
Blanc de blanc.....		40 à 40 fr. 50	40 à 40 fr. 50

Cote de la Chambre d'agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools, nous communique :

Vins : Rouge, 10 à 11 francs le degré ; — Blancs, 11 à 12 francs. le degré.
Alcools. — Pas d'affaires.

SÈTE. — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 10 janvier 1934.

Vins rouge, 8°5 à 9°, 80 à 90 fr. l'hecto ; de 9 à 10°, de 88 à 100 fr. ; de 10 à 11°, de 100 à 120 fr. ; 9° moyen, 88 fr. ; nu, pris à la propriété ; rosé, blanc, pas d'affaires.

Algérie : rouge vieux, 16,00 à 17 fr. 00 le degré ; rosé, 14 à 15 fr. ; blanc, 15,50 à 17 fr. 00 ; rouge nouveau, de 13,50 à 14 fr. 50 ; rosé nouveaux, de 13,50 à 14 fr. 50 ; mutés, tous cépages 13,00 à 14 fr. 00. Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Sète plein fait fûts acheteur comptant net.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons.* — **Marché de Béziers.** — Cote officielle des vins.

	Cours 1933	5 janvier 1933	12 janvier 1934
<i>Rouges</i>			
Plaine 7° à 8°.....	"		
Coteaux 9° à 11°5...	"	Coteaux 90 à 105 fr.	Coteaux 90 à 103 fr.
Ht-coteaux 8°5 à 10°	14 à 15 fr. le degré	Hauts-coteaux 105 à 120 fr. l'hecto	Hauts-coteaux 110 à 125 fr.
<i>Rosés</i>			
Courants 8 à 9°.....	"		Rosé courant 90 à 100 fr.
Supérieurs 9 à 10°..	"		
<i>Blancs</i>			
Courants 10 à 11°...	"		
Supérieurs 10° à 11°5	"		

— Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Près Maureilhan :	900 hl.	9°5	97 francs.
Près Bassan :	1.050 hl.	9°7	100 francs.
Près Poilhes :	1.006 hl.	11°	110 francs.
Près Murviel :	108 hl.	11°2	130 francs.
Près Cazouls :	725 hl.	9°9	100 francs.
Près Cornéilhan :	600 hl.	9°7	95 francs.
Près Puimisson :	265 hl.	10°5	112 francs.
Près Lieuran :	210 hl.	10°1	103 francs.
Près Murviel :	120 hl.	10°8	110 francs.

Pézenas Cours des vins du 13 janvier 1934 :

Vins rouges 1933, de 9,00 à 10 fr. 00 le degrés ; vins rosés, de 8 à 9 degrés, 10 à » fr. » le degré ; vins blancs, de 10 à 11 fr. 00 le degré.

Saint-Chinian. — Cote du 14 janvier 1933 : vins rouges 1933, 9 à 11 degré 90 à 125 fr.

Olonzac. Vins rouges de 10 à 12°, de 10,50 à 12 fr. ; de 11 à 12°, de 11,50 à 12 fr. le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne. — *Chambre de Commerce.* — Cote officielle des vins du 13 janvier 1934 : de 8°5 à 9°, de 9,50 à 10 fr. ; de 9 à 10°, de 9,50 à 10 fr. 25 ; de 10 à 11°, de 10,00 à 11 fr. 00 ; de 11 à 12°, de 11 à 12 fr. le degré légal.

Narbonne. — *Chambre de Commerce de Narbonne.* — *Commission de constatation des cours.* — Cours moyens pratiqués du 5 au 11 janvier. Vins du Narbonnais, de 8 deg. 5 à 9 deg., de 80 fr. à 90 fr. ; de 9 à 10 deg., de 90 à 100 francs ; 10 à 11 deg., de 100 à 120 fr. ; de 11 à 12 deg., de 120 à 145 fr. l'hecto. Moyenne des 9 degrés, 88 fr. l'hecto.

Les ventes de vins — La Fédération des Caves Coopératives du département de l'Aude nous communique :

Ventes effectuées dans la semaine du 1er au 7 janvier par les Caves Coopératives de :

- Portel, 800 hectos, 11 degrés 120 fr. ;
- Montbrun, 125 hectos, 10 degrés 6, 110 fr. ;
- Davejan, 190 hectos, 10 degrés 2, 100 fr. ;
- Cucugnan, 253 hectos, 9 degrés 8, 95 fr. ;
- Peyriac-sur-Mer, 1.220 hectos, 11 degrés 3, 11 fr. le degré.

Lézignan-Corbières. — Coures des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1933 :

Minervois de 8° à 9°, de 9,50 à 10 fr. 00 le degré ; de 9 à 10°, de 10 f. 50 le degré.

Minervois et Corbières : de 10° à 12°, de 10,50 à 12 fr. le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 6 janvier	Cours du 13 janvier
8	7°5 à 8°	8°5 à 9°, 9 à 9 fr. 50	8°5 à 9°, 9 à 9 fr. 50
9	11 à 12 fr. 00	9° à 10°, 9 à 9 fr. 75	9° à 10°, 9 à 9 fr. 75
10	8° à 9°, 12,50 à 14 fr.	10° à 11°, 9,50 à 10,50	10° à 11° 9,50 à 10,50
11	9° à 10°, 14,00 à 15 fr.	11 à 12°, 10,50 à 11,50	11° à 12°, 10,50 à 11,50
12 à 13			
15			

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales.* — Vins. — Les rares affaires faites se traitent à 10 et 12 fr. le degré, suivant degré et et qualité. Alcool pas d'affaires signalées.

BOUCHES-DU-RHONE. — **Marseille.** — Cours officiel des vins. — Marché du 10 janvier. — Région : rouge, 8°5 à 11°, 9,50 à 11 fr. 50 l'hecto-degré ; blanc, 10,50 à 12 fr. 00 l'hecto-degré ; rosé, 8,00 à 9 fr. 50 l'hecto-degré.

LOIRET. — **Orléans** (Cote Off. des Court. Asserm.). — Vin rouge Gris Meunier, la pièce nue, de 425 à 500 francs.

Vin blanc de Sologne, la pièce nue, de 228 litres, 240 à 340 francs.

Vin blanc de Blois, la pièce nue, de 228 litres, 200 à 300 francs.

(Vins pris à la propriété, tous frais en sus).

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 6 janvier 1934 :

Vin rouge, 1^{er} choix, le degré, 12,00 à 11 fr. 50 ; 2^e choix, le degré, 9,50 à 11 fr. 00 ; 3^e choix, le degré 6,75 à 9 fr. 00 ; vin blanc, de raisins rouges, 9,50 à 12 fr. 50 le degré ; de raisins blancs, le degré, 10,00 à 13 fr. 00 ; vin de distillerie, 4,50 à 4,75. Nus, quai Alger.

Oran. — Du 6 janvier 1934 :

Pas de cotations.

ALCOOLS

Alger. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 575 à 585 ; marc, 450 à 460 fr. les 100 degrés.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 16 janvier 1934

	Courant	Février	8 de Mai
Blé.....	Incoté	incoté	Incoté
Seigle.....
Avoine noire
Avoine.....	46,75-47,50 P.	49,25-49 P.	53,50 P.

New-York, 12 janvier.

Blé roux d'hiver nouveau n° 2, disponible (93 fr. 3/4) les 100 kilos ; dur d'hiver n° 2 disponible (93 fr. 3/4) ; bigarré Durum n° 2, disponible incoté.

Mais. — Disponible pour l'exportation 57 7/8.

Fret de grains pour le Royaume-Uni 48 à 24 ; pour le Continent 6 à 8.

Alger. — 6 janvier 1934.

Blé tendre colon, 1^{er} choix, 107 à 108 ; 2^e choix, 78 à 97. — Blé tendre marchand, 111 à 112. — Blé dur colon, 1^{er} choix, 108 à 107 ; 2^e choix, 110 à 109. — Blé dur marchand, 92 à 93. — Orge colon, 75 à 74. — Orge marchande, 53 à 54. — Orge Maroc logée, 51 à 52. — Avoine, 59 à 60. — Fèves. féverolles 65 à 66 fr. — Foin laitier, 29 à 33. — Foin administratif, 22 à 24. — Paille, 12 à 13.

Oran. — 6 janvier 1934.

Blés durs et tendres, incotés. — Orge, 53 à 54. — Avoine, incotée. — Pois de Hollande et graines de lin, manquent.

GRAINES FOURRAGÈRES

Sauf spécification contraire, ces cours sont établis en francs aux 100 kilos.

Brienon (Yonne). — Trèfle violet, 600 à 650 ; dito incarnat, 350 ; dito blanc, 700 ; dito hybride, 600 ; luzerne de pays, 500 à 550 ; dito de Provence, 650 à 700 ; minettes en cosses, 190 à 200 ; dito écosées, 400 ; vesces de printemps, 120 ; dito d'hiver, 175.

Le Mans (Sarthe). — Trèfle violet, 750 à 925 ; dito blanc, 700 à 780 ; dito hybride, 600 à 680 ; luzerne de pays, 675 à 725 ; dito de Provence, 800 à 825 ; minettes en cosses, 280 à 300 ; dito écosées, 480 à 520 ; vesces de printemps 90 à 130.

TOURTEAUX

Marseille. — Tourteaux d'arachide décortiquée ordinaire Coromandel : janv., 39 V. ; fév., 39 V. ; mars, 38.50 V. ; avril, 38.50 V. ; mai, 38.25 V. ; juin, 38.25 V. ; juillet, 38.50 N. ; août, 38.75 N. ; septembre, 30 N.

COURS DES ENGRAIS AZOTÉS

	Janv.	Févr.	Mars	Avril	Mai
Sulfate d'ammoniaque, 20,40 o/o azote ammoniacal.....	92,70	94	94,50	80,50	—
Nitrate de chaux 13 o/o d'azote nitrique.....	78	79	80	92	81
Nitrate de chaux 15,5 o/o azote nitrique.....	89,50	90,50		91,50	92,50
Ammonitrite granulé 15,5 o/o d'azote 1/2 ammoniacal, 1/2 nitrique	80	81	82	91,50	83
Cianamide en grains 20 o/o azote ammoniacal.	101	102	103	—	103
Cianamide en poudre huilée 18 o/o azote ammoniacal.....	91	92	93	—	93
Nitrate de soude synthétique, 15,5 o/o d'azote nitrique et du Chili.....	92,50	93,50	94,50	94,50	—
Potazote 12,5 o/o d'azote, 25 o/o de potasse.....	92,50	93,25	93,50	—	—
Nitropotasse 16,5 d'azote, 25 o/o de potasse...	122,50	123,50	124,50	—	125,50

Prix franco par wagon de 10 tonnes (gare grands réseaux Hérault) en sacs de 100 kilogs. Pour le nitrate de soude synthétique et du Chili (départ Sète).

DIVERS

Produits chimiques. — Nitrate de soude, 15-16 les 100 kil. 92 à 100 ; Sulfate ammoniacque, 20-21, 92,00 à 98 ; sulfate potasse, 48,52, 110 à 115 ; chlorure potassium, 48-52, 80 à 85 ; sylvinite riche, 20-22, 28,00 à 32 ; sulfate de cuivre crist. 98-99, 145 à 155 ; sulfate cuivre neige, 145 à 155 ; sulfate de fer 24 à 29 superphosphate minéral 14, 26,50 à 29,00, logé gare Sète.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 7 au samedi 13 janvier 1934

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1933		1932		1933	1932	1933		1932		1933	1932
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Angers												
Dimanche..	«	»	12.8	6.8	«	0.4	»	»	11.1	6.8	«	4.3
Lundi.....	2.0	-0.6	11.4	7.4	«	«	1.4	-1.2	11.6	1.5	«	»
Mardi.....	3.4	0.8	11.8	11.2	«	3.0	4.4	0.6	13.6	8.0	«	0.3
Mercredi...	6.0	0.2	12.2	6.6	«	2.5	4.6	1.0	10.0	9.0	«	7.9
Jeudi.....	7.0	3.0	10.0	6.8	0.2	0.2	3.8	0.8	9.1	3.9	1.2	«
Vendredi...	8.4	4.2	10.3	4.8	3.4	«	5.0	2.6	5.6	1.0	16.0	1.6
Samedi.....	8.6	-0.2	3.8	1.8	«	0.1	-0.8	-3.0	3.5	1.8	«	0.9
Total....					15.2	9.5					26.9	15.3
Angoulême												
Dimanche..	»	»	14.0	5.7	«	3.4	»	»	11.5	6.4	»	0.4
Lundi.....	2.2	0.7	14.0	7.8	«	»	1.0	1.1	10.0	1.2	«	»
Mardi.....	1.9	0.7	15.8	10.4	«	0.2	1.3	0.3	11.1	4.0	trac.	«
Mercredi...	3.7	0.8	13.4	9.1	0.6	11.1	8.2	0.1	8.5	7.0	0.8	5.6
Jeudi.....	9.0	-0.4	10.8	3.0	«	4.6	4.6	0.6	4.7	-1.0	0.1	«
Vendredi...	8.7	2.7	10.6	-0.8	7.6	4.3	3.4	-0.2	3.1	0.6	631	trac.
Samedi.....	7.4	-6.2	9.6	3.8	«	0.5	4.0	-1.0	6.0	0.3	»	0.7
Total....					27.4	32.6					14.8	81.0
Clermont-Ferrand												
Dimanche..	»	»	14.7	5.6	»	»	»	»	13.5	9.3	«	0.1
Lundi.....	0.0	-1.6	15.0	4.0	»	»	0.0	0.4	14.9	4.5	«	»
Mardi.....	0.0	-1.2	14.4	7.5	»	»	1.3	0.6	13.5	9.1	trac.	»
Mercredi...	0.9	-1.2	11.9	7.8	trac.	0.7	1.6	0.6	11.7	9.9	0.8	4.3
Jeudi.....	2.6	-0.4	11.8	-0.2	«	»	4.0	1.2	10.7	-1.2	«	»
Vendredi...	5.5	-2.6	9.4	-1.3	2.8	«	3.5	0.5	7.5	4.5	2.4	2.1
Samedi.....	2.8	-0.5	8.2	0.3	«	»	3.3	0.5	8.1	1.5	0.2	trac.
Total....					19.0	2.6					13.0	19.2
Bordeaux												
Dimanche..	»	»	14.9	9	«	1.3	»	»	14.6	9.3	»	0.1
Lundi.....	2.1	0.6	16.0	6.3	»	»	7.4	-0.6	16.0	9.6	»	»
Mardi.....	2.6	0.2	15.9	7.5	»	4.0	7.0	-3.2	15.7	8.3	»	3.0
Mercredi...	4.0	1.0	14.2	8.6	»	3.4	7.0	-3.4	15.8	»	»	trac.
Jeudi.....	8.1	-3.4	12.4	4.2	»	3.0	8.8	-0.2	15.4	4.6	»	»
Vendredi...	11.3	0.2	11.6	0.9	5.0	4.3	8.1	-3.2	10.5	7.4	trac.	0.6
Samedi.....	8.3	-4.4	10.7	4.6	»	6.3	9.4	2.2	12.0	-1.9	»	»
Total....					29.3	22.7					24.5	34.3
Toulouse												
Dimanche..	»	»	11.6	3.8	»	»	10.0	-3.9	11.9	3.3	»	»
Lundi.....	2.3	0.5	14.7	7.2	»	»	11.5	-3.9	14.5	2.9	»	»
Mardi.....	1.7	0.6	13.6	3.3	0.1	»	10.0	-3.3	13.1	3.9	0.3	»
Mercredi...	2.8	0.7	13.2	7.2	trac.	0.5	10.2	-1.1	8.5	-2.5	»	»
Jeudi.....	3.3	1.4	11.3	-0.1	«	»	10.3	-0.9	7.2	-1.9	»	»
Vendredi...	9.0	-1.6	16.1	2.7	2.0	0.1	11.1	4.9	8.0	-4.0	1.7	»
Samedi.....	6.7	-0.3	9.2	3.6	»	0.2	14.0	5.5	5.0	4.9	»	trac.
Total....					9.1	7.5					10.8	15.8
Perpignan												
Dimanche..	»	»	13.8	6.9	»	»	»	»	»	»	»	»
Lundi.....	5.5	2.4	11.9	4.7	»	»	»	»	»	»	»	»
Mardi.....	»	»	17.4	7.6	»	»	»	»	»	»	»	»
Mercredi...	6.8	3.7	15.1	7.2	»	»	»	»	»	»	»	»
Jeudi.....	6.6	3.4	14.2	5.0	»	»	»	»	»	»	»	»
Vendredi...	12.0	3.6	11.8	7.4	»	»	»	»	»	»	»	»
Samedi.....	10.6	5.2	11.9	7.0	»	»	»	»	»	»	»	»
Total....					9.1	50.1					»	»
Alger												

Observations. — Hiver.

Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.



Exposition Coloniale — Paris 1931 — GRAND PRIX

BOUILLIES JACQUEMIN

GEL-VERDET

Breveté S.G.D.G. — Association de Bouillie Bourguignonne et de Verdet à l'état naissant

GEL-ARSÉNOVERDET

Même formule arsénicale contre maladies (MILDIU) et INSECTES

(INVENTIONS R. GIMEL, LICENCIÉ ÈS SCIENCES)

BOUILLIE U.-U. PYRIDINÉE INSECTICIDE

(cupri-sulfi-formolée pyridinée).

Vous **TRIPLEREZ** la durée d'action des sulfatages par addition aux **Bouillies de toutes formules d'**

ADHÉSIF JACQUEMIN

qui les rend adhérentes et colloïdales, résistantes à la sécheresse comme aux

fortes pluies. **Résultats certains.** Économie de cuivre et réduction du nombre de traitements.

Demander compositions, références de tous les vignobles de France et d'Algérie, notices gratuites et renseignements à **INSTITUT JACQUEMIN, à MALZEVILLE-NANCY**

Pour vous assurer de bonnes vendanges, donnez du **NITRATE DE CHAUX** à vos vignes affaiblies par les maladies. Son action est immédiate ; mettez-en 100 grammes par pied dès la fin des pluies d'hiver. Epandez-le en couverture dans l'interligne.

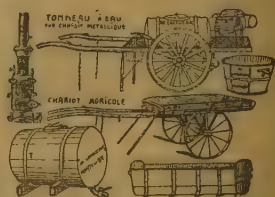
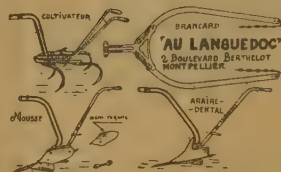
AU LANGUEDOC "

2, Boulevard Berthelot, 2
MONTPELLIER

- Téléphone : 34-28 -

Araires, Mousses, Brancards
Cultivateurs, Bisocs, Bineuses
Charriots à fumier

Tonneaux à eau et à sulfate



Echaudeuses, Pâstières à vendanges, Vérin "W" sur tous pressoirs. - Catalogue "F" franco

LA POTASSE

est indispensable
à la vigne

Elle augmente

LA RÉSISTANCE AUX GELÉES et aux MALADIES.
LES RENDEMENTS.
LE DEGRÉ ALCOOLIQUE DU VIN.

Pour tous renseignements, s'adresser à la :

SOCIÉTÉ COMMERCIALE DES POTASSES D'ALSACE

21, Rue Foch - MONTPELLIER

6, Rue Ménerville - ALGER

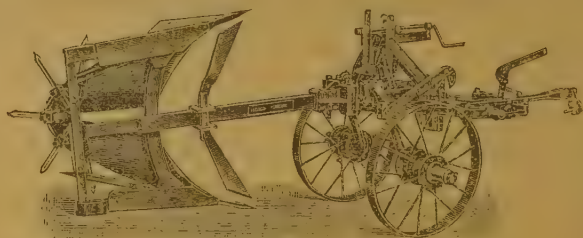
71, Rue de Mostaganem - ORAN



"FONDEUR"

ENFIN ! voici

une charrue brabant réversible, à déterrage
et retournements automatiques, pour les labours à plat
derrière tracteurs.



Charrue Fondeur AT Galt pour défoncements

Grâce à un **avant-train AT**, à déterrage et régulateur automatiques (breveté S.G.D.G.), à un dispositif de retournement automatique « **Galt** », les brabants **défonceurs** sont immédiatement transformables en **brabants pour tracteurs**.

Société des Charrues Fondeur

{ 9, Avenue de Lombes, **TOULOUSE** (H.-G.)
Rue Ferdinand-Buisson, **CHAUNY** (Aisne)

ETs MARMONIER FILS

S. A. Capital 4.000.000 de francs

131, Avenue Félix-Faure, 131

LYON

Matériel vinicole

moderne

le
plus perfectionné

Installations
complètes de Celliers

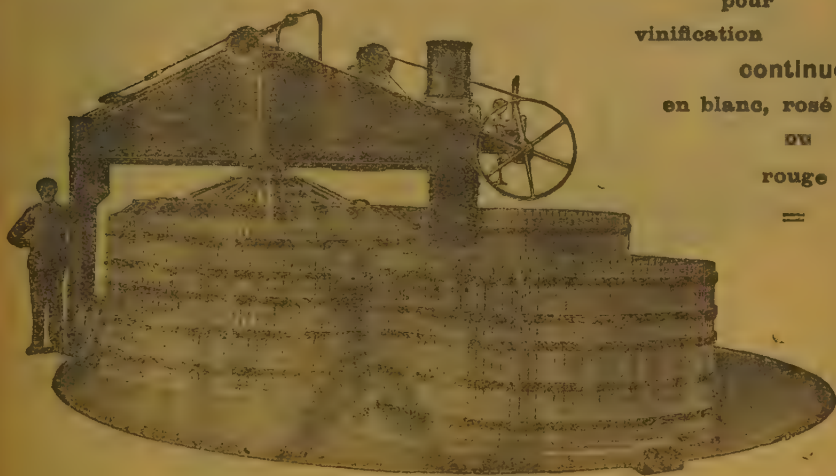


PRESSES HYDRAULIQUES EN ACIER — REFOULOIRS DE VENDANGE

Pressoirs à bras et au moteur - Pressoirs AUTO-DÉCLIC

Pompes et Moto-Pompes - Égouttoirs Rotatifs - Émietteuses

PRESSOIR HYDRAULIQUE CHAMPENOIS A GRANDE PRODUCTION



pour
vinification
continue
en blanc, rosé
ou
rouge

CATALOGUE ET DEVIS FRANCO SUR DEMANDE

R. G. Lyon B. 4677.

TRAITEZ VO/ ARBRE/ AL

NETTOLEOL

ET VO/ AUREZ DE/FRUIT//AIN/

FABRIQUÉ PAR LA S^{TE} **PROGIL** (LYON)
MÉDITERRANÉENNE
 MONTPELLIER

GARANTI **5ANS** MANUFACTURE DES CYCLES **BALLIS** **180.**
 12. Rue du 11 Novembre SAINT-ÉTIENNE CATALOGUE GRATUIT **140.**
 HOMME ENFANT



VITICULTEURS !

L'Engrais indispensable à vos vignes est l'**AZOTE ORGANIQUE**, dont l'effet puissant et continu donne le meilleur résultat tout en évitant l'acidification de la terre et en lui donnant l'humus nécessaire.

L'Azote organique du **TOURTEAU** est la meilleure, la plus assimilable et la moins chère, mais exigez :

le Tourteau d'Arachides déshuilés

(PROGRÈS N° 31)

produit extra-sec, garanti **HUIT POUR CENT** d'Azote Organique minimum, des

ÉTABLISSEMENTS ROCCA TASSY & DE ROUX
 9, rue Roux de Brignolles — **MARSEILLE**

PEPINIERES RICHTER

FONDEES

EN 1882

MONTPELLIER.



BEZIERS.

ALGER

ORAN!

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

Nouvelle Succursale à AIX EN-PROVENCE, 4, Boulevard de la République

XX PRESOIRS

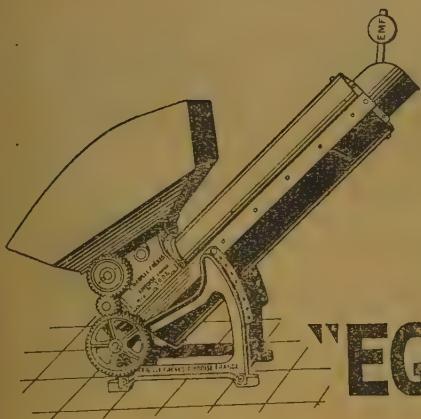
MABILLE XX

S.A.R.L. Cap.

3.300.000.fr.

Diminuez votre personnel
 Doublez le débit de
 votre Installation

en
 adoptant
 l'

**"EGOUTFOR"**

Brev. S.G.D.G

MABILLE

FOULOIR-ÉGOUTTOIR-ÉLEVATEUR À COMPRESSION
 À INCLINAISON VARIABLE

pour SPECIAL pour
 vendange fraîche et marc cuvé

PRESOIRS MABILLE - AMBOISE - FRANCE

NOTICE FRANCO

R.C. TOURS N°195

XX PRESOIRS MABILLE PRESOIRS MABILLE XX

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

BONS DU TRESOR 5%

à CINQ, DIX ou 15 ANS.

REMBOURSABLES. au pair, le 5 Janvier 1939.
ou à 1.050 frs par Bon de 1.000 frs,
le 5 Janvier 1944.
au choix du porteur ou à 1.100 frs par Bon de 1.000 frs,
le 5 Janvier 1949.

Remboursement anticipé possible par le Trésor : au pair le 5 janvier 1939 :

à 101 % de la valeur nominale, du 6 janvier 1939 au 5 janvier 1940 ;

à 102 % de la valeur nominale, du 6 janvier 1940 au 5 janvier 1941 ;

et ainsi de suite jusqu'à

110 % de la valeur nominale, du 6 janvier 1948 au 5 janvier 1949.

Exempts de toutes Taxes spéciales sur les Valeurs Mobilières

Les coupons semestriels — de 25 frs par 1.000 frs de capital nominal — seront payables le 5 Janvier et le 5 Juillet de chaque année.

PRIX D'ÉMISSION : 975 FRs PAR BON DE 1.000 FRs

Au gré du : Bons, au porteur ou à ordre,
souscripteur : de 1.000 ou 5.000 frs.

On souscrit aux Caisses suivantes : Ministère des Finances (Service des Emissions, Pavillon de Flore) — Recette centrale des Finances et Recettes-Perceptions de la Seine — Trésoreries Générales — Recettes des Finances — Perceptions — Recettes des Postes et Télégraphes — Banque de France —
Banques et Etablissements de Crédit.

Cie DE PRODUITS CHIMIQUES ET ELECTROMÉTALLURGIQUES

ALAIS, FROGES & CAMARGUE

Société Anonyme au Capital de 262.500.000 francs

23, Rue de Balzac, PARIS

Traitement de la Vigne :

Sulfate de cuivre — Cuprol

Alun de potasse pour viticulture — Arséniates

Traitement du Vin :

Anhydride sulfureux :- Métabisulfite de potasse

EXIGER LA MARQUE " **PECHINEY** "

Maison GENDRE

fondée en 1878

Téléph. n° 1, à QUISSAC (Gard) (France)

Toutes variétés de vignes -- Boutures -- Plants racinés et greffés

VIGNES AMÉRICAINES

Maison Jules FENOUIL & GIRAUD

CARPENTRAS (Vaucluse) — Téléph. 148

Toutes Variétés de Vignes. — Livraisons de confiance — Représentants sérieux demandés.

LA CHLOROSE

et introduction à l'explication scientifique de la taille de la vigne.
Cinq sortes ou cinq causes de chlorose, leurs traitements.

par H. EMON

L'auteur de la brochure possède un vignoble superbe au milieu de vignes voisines chlorosées, et des vignes âgées de plus de trente ans qui augmentent de vigueur et de production avec l'âge.

Les meilleurs Porte-greffes à employer

Les deux brochures contre mandat de 5 francs, adressé à :

H. EMON, à PÉRIGNAC (Charente-Inférieure)

Pyralivore DESFLASSIEUX

A la demande de ses anciens clients et amis, M. Desflassieux a repris la fabrication
du PYRALIVORE

PYRALIVORE DESFLASSIEUX, 26, rue Coste-Reboulh — CARCASSONNE

FICELLES

ATTACHE-VIGNES



JUTE

SUPÉRIEUR, 2 fils,
Echevettes 100 gr.
et paquets de 5 k.,
le kg. 2,95

FICELLE A GREFFER,
3 fils, pelotes ou échevettes, le kg. 4,20

LILUSE SISAL COUPÉE,

1^{re} qualité extra, par 50 kgs,
le kg. 2,45

Par 100 kgs, le kg. 2,40

Qualité plus ordinaire à partir
de (le kg) 1,50

Franco toutes gares par 50 kgs.

Prix réduits par quantité

Echantillons gratuits sur demande

J. CHARBONNEAU

Ficellerie — Pont St-Esprit (Gard)

Traitez vos vignes l'hiver à l'IVERNOL

Le traitement à l'IVERNOL
nettoie et régénère le cep.

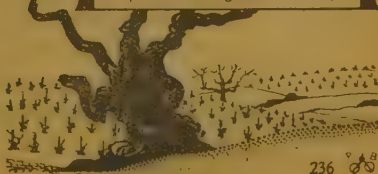
Une seule application sur
les souches, en Février, est sou-
veraine contre la pyrale, et
détruit un grand nombre de
larves de cochylis et d'eudémis.

Les plaies de taille sont
cicatrisées, mieux que par le
sulfate de fer. Les germes de
maladie sont détruits.

100 fois plus efficace que
le grattage et l'ébouillantage -
Le traitement à l'IVERNOL rem-
place le premier sulfatage.

Société "LE FLY-TOX"

22, r. de Marignan - Paris (8^e)



COMBINÉS BARRAL



pour la conservation parfaite
des œufs

PENDANT UN AN

Prix : 11 fr. pour 500 œufs

Notice gratis sur demande

M. RIVIER, 8, Villa d'Alsia, PARIS-14^e



TRAITEMENT des VINS

Limpidité. Tenue assurée
Plus de Caves ni Piqués
Acidification — Clarification — Fermentation
Stabilisation — Alcoolisation — Neuf autres
Prix et Notices sur demande

TRAITEMENT des VENDANGES

Traiter au Sulfocarbonate pour avoir des Vins sains
bon degré et force. Notice sur demande
Levures (Notice gratis)

Faites des Vins Blancs moelleux et légers en suivant
notre méthode. Notice sur demande.
Faites pour servir, stabiliser et assécher vins et cerves

Etabli R. FAGE FABRICANT Bordeaux
Atr. 1880. Moul. — Téléph. 18-22. — Intern. 133

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

BOUTURES — RACINÉS — GREFFÉS

des meilleures variétés anciennes, des merveilleuses variétés nouvelles
ayant fait leurs preuves en grande culture

S. 8745, 8916, 11803, C. 13

Elles vous donneront la quantité, la qualité, beaucoup de couleur, un degré alcoolique
très élevé, pratiquement sans aucun traitement anti-cryptogamique

BELLES GREFFES DISPONIBLES S. 8745, 8916 sur 161-49

A. GRAVEL, propriétaire, MAZÉROLETTES, par GAJA-LA-SELVE (Aude) Tél. 2

VIGNES AMÉRICAINES : Boutures, Racinés, Greffés

STATION D'ESSAIS D'HYBRIDES PRODUCTEURS

Léon CROUZAT, viticulteur, CARCASSONNE (Aude) Tél. 6-32

accepte de donner toutes garanties d'authenticité que demandera l'acheteur

Plantations et Pépinières sous le contrôle du Service phytopathologique - Greffage par souscription

On peut visiter toute l'année R. C. Carcassonne n° 3686



: Atelier Mécanique de Construction d'Instruments Aratoires

ERNEST AUBERT

Constructeur

Officier du Mérite Agricole

Marque brev. 14, rue Tolras. MONTPELLIER R. C. 1156

SPECIALITÉS de la Maison : Charrues, e. Charrues déchaussures
Arbres dentés à Carrelot, Grattage, Binage, Brancard, Trains, Charrues à vapeur,
Charrues à déchausser, Bisco-Mousses, Bisco-Araire, Trépas.

ENGRAIS ORGANIQUES

de CORNES et OS

ENGRAIS COMPLETS de toutes formules

CORNE TORRÉFIÉE CORNE BROyée
POUDRE D'OS

Etablissements FAURE-POUJOL

26. Quai Notre-Dame - BÉZIERS Tél. 6.82

VIGNES AMÉRICAINES

Plants greffés, Plants racinés, Boutures

Hyacinthe RAYMOND Fils, Carpentras (Vaucluse)

Analyse gratuite des terrains

Prix modérés.

EXPORTATION

Pépinières Garonnaises

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS et PORTE-GREFFES

BOUTURES — RACINÉS — GREFFÉS
des meilleures variétés, cultivées et sélectionnées

au DOMAINE DE BAGNOLS

par CASTELNAU-d'ESTRÉTEFONDS (Haute-Garonne), Téléph. n° 1

ARBRES FRUITIERS, FORESTIERS & d'ORNEMENT

Spécialité de pêchers. — Maturité de Juin à Novembre.

Visite des Plantations en Août et Septembre. — Catalogue sur demande

VIGNES AMÉRICAINES

:: Pépinières de Plants greffés — Racinés — Boutures ::

Pépinières d'Arbres fruitiers — Pêchers — Pommiers — Poiriers etc...

MAISON GALHAUD ST-ÉMILION
(GIRONDE)



FICELLES

ATTACHE-TUTEURS



SISAL-ALOÈS

JUTE EXTRA SUPÉRIEUR

1^{er} CHOIX EXTRA Sélection spéciale 50 %
d'économie sur le Jute
par 50 kg. Prix le kg **FRANCO** gare... **2,30**

1^{er} CHOIX ORDINAIRE..... **2,10**

En grosses balles de 150 à 200 kg. **1,80**

2nd CHOIX..... **1,25**

ALOÈS 2 Fils écheveaux 100 gr. paq. de 5 kg.
par 50 kg. le kg **FRANCO** .. **4,75**

2 Fils retors écheveaux 400 gr.
par 50 kilos. le kilo **FRANCO** **3,45**

SUPÉRIEUR **3,15**

FICELLE A GREFFER: Jute

3 Fils. Echeveaux 30 cent. ou

pelotes... **4,35**

Echeveaux 1 m. 14 **3,80**

CORDAGES: Pur chanvres

15 m/m et au-dessus le kg .. **8,00**

PRIX FRANCO par 50 kg. Pour quantité inf., demandez nos prix départ expéd. par postaux.

Prix **SPÉCIAUX** par quantité et pour **ANCIENS CLIENTS**

Ficellerie de Seine-et-Oise

MAURICE CHARBONNEAU, à Pierrelaye (S.-&-O.)

AUJOURD'HUI,

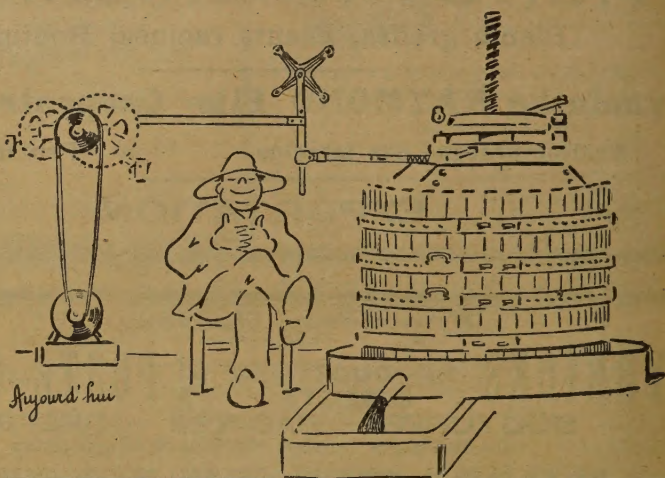
le Viticulteur qui équipe
ses Pressoirs à bras

avec l'appareil

L'AUTO- BALANCE

[conduit
économiquement
et sans fatigue
les travaux
des Pressurages

Plusieurs milliers
de Références



Renseignements et Prix franco sur demande adresser aux :

Etablissements CARRIÈRE-GUYOT, Carcassonne
R. C. n° 1010 Constructeurs (Aude)

Filtres L. BEURET Type "DUPLEX" VA et VIENT à Lavage automatique et à Contre-Courant

permettant le lavage par le liquide à filtrer

Assurant une limpidité parfaite et un brillant cristal de tous les vins normaux, MÊME CEUX DE PRESSEUR CONTINU, grâce à sa polyfiltration intégrale et sans accouplement en tandem.

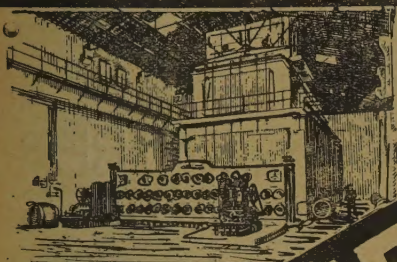
UNIQUE POUR LE TRAVAIL DE LA BOUTEILLE et pouvant fonctionner par pression directe à la pompe.

Tous débits à partir de 40 hectos

Essais à volonté et sans aucun engagement

Pour Devis et Renseignements, s'adresser :

E. TROCOLLO FILS, 56-58, Rue Kléber - Marseille

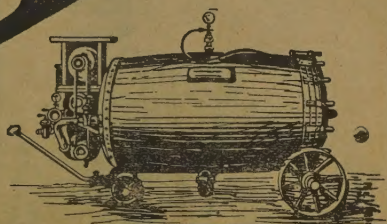


CLARIFICATION
PAR LE
FROID.

INSTALLATIONS
DE
CAVES

DAUBRON

POMPES
FILTRES



57,
Avenue
de la République,
PARIS.

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN



Les grands vins sont
les plus riches en
acide phosphorique.
Vous obtiendrez du
degré, du bouquet, de
la finesse, par l'acide
phosphorique, soluble
dans l'eau, du

**Superphosphate
de chaux**

l'engrais phosphaté de base.

PARGAM 



APPAREIL A CONCENTRER LES MOÛTS

permettant de concentrer
les jus de raisin jusqu'à 35°
Baumé à 35° centigrades
sans aucune dépense d'eau
et sans jamais mettre le moût
en contact avec du métal.

**Demandez Renseignements
et notice à :**

**SOCIÉTÉ GÉNÉRALE
D'ÉVAPORATION**
Procédés

PRACHE & BOUILLON

25, R. de la Pépinière - PARIS 8°. Télégr. : PRAËBOU-PARIS-118
Téléphone : Europe 47-94 (3 lignes groupées)

Semence de Pommes de Terre de Bretagne

Le Syndicat des Producteurs de Semences de Pommes de Terre **sélectionnées** sur pied et **officiellement contrôlées** de **Châteaulin** (Finistère), met à la disposition des agriculteurs les plants des variétés suivantes :

INSTITUT DE BEAUVAIS, VOLTMANN, PARNASSIA, DEODARA

Garantie absolue par certificat de contrôle officiel, signé par MM. Duboys, professeur de Pathologie à l'Ecole d'Agriculture des Rnnes et le Directeur des Services Agricoles du Finistère.

SACS PLOMBÉS, contenant étiquette de note de culture.

SEUL SYNDICAT de la région de **CHATEAULIN AYANT LE CONTROLE OFFICIEL.**

S'adresser au

Directeur du Syndicat de Semences de Pommes de Terre de Châteaulin (Finistère)

JOSEPH RICHE

CESSENON (Hérault)

Système Tarbouriech Breveté S.G.D.G

**Pose à forfait de vignes
sur fils de fer galvanisés
Piquets fer demi-ronds creux**

Maison spécialisée dans ce genre de travail

Eric COULONDRE

CADOULE, par Lunel (Hérault)

100 hectares d'Hybrides Seibel-Coudere
Bout. B.-Seyve

Collection complète, nouvelle hybridation

SEYVE - VILLARD

qui constitue une véritable révolution
en Viticulture